PRZEGLĄD INTENDENCKI

KWARTALNIK

WYDAWANY PRZEZ

DEPARTAMENT INTENDENTURY
MINISTERSTWA SPRAW WOJSKOWYCH

WARSZAWA

ROK TRZECI. ZESZYT 4 (10). PAŹDZIERNIK—GRUDZIEŃ 1935

Autorzy artykułów, zamieszczanych w „Przeglądzie Intendenckim“, są odpowiedzialni za poglądy w nich wyrażone.

TREŚĆ ZESZYTU:

Różne:

V. Orzecznictwo Najwyższego Trybunału Administracyjnego.

VI. Sprawozdania z czasopism.

DZIAŁ OGÓLNY.

Kpt. int. dypl. SZYMAŃSKI SERGJUSZ.

Czynnik fachowy w pracy oficera żywnościowego.

Mając już parokrotnie możność wypowiedzenia się na łamach „Przeglądu Intendenckiego“ na temat zaopatrzenia w żywność, poruszałem istotę tego zagadnienia w świetle działalności służby intendentury. Obecnie, zkolei rzeczy, pragnę zająć się omówieniem pracy zaopatrzeniowej w jednostce administracyjnej, ściśle zaś mówiąc, chcę uwypuklić rolę oficera żywnościowego, jako organu dźwigającego ciężar zaopatrzenia w żywność na swoich barkach. Oficer żywnościowy w pułku jest w czasie pokoju najbliższym odpowiednikiem intendenta i to zarówno z uwagi na charakter spełnianej pracy, jak i wymaganie, stawiane mu przez życie. Mówiąc o uznawanej ogólnie i docenianej ważności zaopatrzenia wojska w żywność, nie można zapomnieć o roli wykonawcy tego zaopatrzenia i nie przyznać jej równocześnie należytej wagi. O ile w czasie wojny cały ciężar zaopatrzenia, wyrażający się w gromadzeniu i rozdziale środków, przejdzie na służbę intendentury, a funkcja oficera żywnościowego zredukuje się do zakresu działania odbiorcy i konsumenta, o tyle w czasie pokoju, przy obowiązującej gospodarce ryczałtowej, funkcja oficera żywnościowego posiada całą pełnię zadań intendenta, zabiegającego o uzyskanie środków, kierującego ich przechowaniem i użyciem oraz rozliczającego się z nich.

Z tych względów rola oficera żywnościowego podkreśla się sama przez się i nie może pozostać obojętną dla oceny zaopatrzenia. Przeprowadzając analogję pomiędzy pracą oficera żywnościowego i pracą oficera-intendenta, niepodobna pominąć kwestji wyszkolenia i przygotowania fachowego, jakie obydwaj powinni posiadać.

O ile chodzi o intendentów, to ci posiadają pełnię wyszkolenia fachowego, a pewna ich grupa (dyplomowani) również specjalne wyż-

sze wykształcenie wojskowe. Inaczej natomiast jest z oficerami żywnościowymi, którzy przychodzą do pełnienia tych funkcyj wprost z linji, bez żadnego przygotowania fachowego, bez znajomości różnorodnych — a koniecznych do spełniania zadań — przepisów i instrukcyj, słowem wkraczają w nową dziedzinę służby nie mając często pojęcia o jej istocie. Ten stan faktyczny wymaga, zdaniem mojem, szczegółowego omówienia i to zarówno w interesie samej służby, łączącym się tutaj bezpośrednio z interesem żołnierza, jak również i w interesie oficerów, wyznaczonych na funkcje żywnościowych w jednostkach administracyjnych.

Zasady gospodarki ryczałtowej dają jednostce administracyjnej swobodę gospodarowania, ograniczając ją w zasadzie tylko należnością, którą ma otrzymać żołnierz, oraz ramami pieniężnemi, w których pokrycie tej należności ma się pomieścić. Wprawdzie przepisy administracyjne normują tok pracy zaopatrzeniowej, jednak uzupełniają one raczej w formie porządkowej ramy systemu, nie narzucając kategorycznych postanowień, krępujących wykonawcę. Odnosi się to zarówno do zakupów i ich formy, gromadzenia zapasów bieżących, wyboru źródeł zakupu i t. p., jak i do użycia materjału, jego zastępowania, wyboru i t. d. Ponieważ jednak przy żywności, jak zresztą i przy każdym materjale, wchodzą w grę przepisy i postanowienia natury technicznej, które w odniesieniu do tych środków mają bodaj najgłówniejsze znaczenie, gdyż chodzi o niezwykle delikatne sprawy higjeny i zdrowia, to też ta dziedzina stanowi podstawę fachowej pracy zaopatrzenia w żywność i ona właśnie wymaga fachowości wykonawcy tego zaopatrzenia.

Jest pozatem rzeczą wiadomą, że w ramach kwatermistrzostwa jest oficer żywnościowy z natury rzeczy fachowym referentem kwatermistrza, posiadającym w wielu wypadkach możność bezpośredniego decydowania, zarówno przy zakupach, jak i przy odbiorze, oraz pełnię decyzji w zakresie ściśle fachowych spraw związanych bezpośrednio z żywieniem. Zresztą stan ten jest w zupełności usprawiedliwiony i naturalny, albowiem kwatermistrz nie jest fachowcem i musi siłą rzeczy polegać na swoim organie zarządzającym. Stąd już wypływają pewne wnioski co do nieodzownej potrzeby czynnika fachowego w ramach kwatermistrzostwa, o ile chodzi o ważne niezwykle sprawy wyżywienia.

Ażeby jednakowoż nie posługiwać się wyłącznie przesłankami ogólnemi, a oprzeć rozumowanie na istocie, wynikającej z przepisów, zajmiemy się omówieniem zakresu działania i pracy oficera żywnościo-

wego tak, jak to ustalają przepisy i wówczas dopiero odtworzymy możliwości wykonania zadania i potrzebne ku temu kwalifikacje wykonawcy.

Dane te znajdujemy w załączniku 2 do przepisu J. A.-1.,[1]) zawierającym m. i. zakres działania organów zarządzających materjałem.

Oficer żywnościowy jest właśnie jednym z organów zarządzających materjałem, gdyż cały materjał żywnościowy należy do jego kompetencji i w tym zakresie odnoszą się do niego postanowienia cytowanego powyżej przepisu, który rozwija szczegółowo obowiązki, normując je następująco:

— co do gospodarki w całości,
— co do personelu,
— co do gospodarki materjałowej,
— co do gospodarki pieniężnej,
— co do gospodarki ryczałtowej,
— co do dokumentów rachunkowych.

Grupując w ten sposób zakres pracy oficera żywnościowego, przepis wymienia szczegółowo jego obowiązki w każdej z tych grup. Streszczając te postanowienia należy stwierdzić, że oficer żywnościowy jest autorem wniosków do części gospodarczej rozkazu dziennego jednostki administracyjnej w zakresie gospodarki żywnościowej, uskutecznia rewizję w pododdziałach i magazynach, bierze udział w komisjach, rozdziela funkcje pomiędzy przydzielony mu personel, szkoli ten personel i nadzoruje jego pracę, odbiera i przyjmuje materjał, a więc środki spożywcze, sprzęt i t. p., czuwa nad magazynowaniem, racjonalnością rozmieszczenia i odnawianiem zapasów, ocenia materjał pod względem przydatności, oblicza ubytki naturalne, posiada bezpośredni nadzór nad kuchniami i pełnię wpływu na jakość wyżywienia, pobiera zaliczki na zakupy, opracowuje program wyposażenia,[2]) uskutecznia zakupy odręczne, zarządza ryczałtami na wyżywie-

[1]) Przepis „Administracja w jednostkach administracyjnych".

[2]) Sporządzanie programu wyposażenia jest specjalnym obowiązkiem oficera żywnościowego. Program ten jest nie tylko syntezą potrzeb, lecz ponadto sprawdzianem ogarnięcia całokształtu gospodarstwa i planowego wykonania. Opracowanie programu wyposażenia stanowi o opanowaniu przez oficera żywnościowego podstawowego przepisu o należnościach żywnościowych, a nadewszystko o umiejętności stosowania postanowień w zakresie doboru środków, potrzebnych dla zaspokojenia potrzeb. Wchodzi tu zatem w grę umiejętność wykorzystania możliwości zamiany zasadniczych środków spożywczych przez środki zastępcze, przy ocenie wymogów dietetycznych (urozmaicenie strawy) i warunków gospodarczych. Można zatem powiedzieć, że umiejętność zestawienia programu wyposażenia jest

nie ludzi i zwierząt, wreszcie prowadzi rąchunkowość materjałową i załatwia korespondencję.

Już tylko ten pobieżny spis obowiązków pozwala ocenić, jak szeroką i różnorodną jest praca oficera żywnościowego. Na każdy z punktów wymienionych obowiązków dałoby się dużo powiedzieć o podstawach wiadomości fachowych, niezbędnych do dobrego i celowego wypełniania zadań! Ażeby jednak ująć sprawę ramowo, gdyż w ten sposób pragnę uprościć rozumowanie, by nie nużyć zbytnio czytelnika, wyodrębnię główne grupy prac, które wykonywa, lub w których bierze udział oficer żywnościowy. Są one następujące:

1) Zakupy i odbiór środków spożywczych,
2) Całokształt gospodarki kuchennej i przykuchennej,
3) Magazynowanie, konserwacja i odświeżanie zapasów,
4) Szkolenie w służbie żywnościowej,
5) Rachunkowość i sprawozdawczość,
6) Zaopatrzenie w żywność w czasie ćwiczeń.

1. Praca związana z zakupem i odbiorem środków spożywczych jednoczy w sobie zarazem znajomość wymogów formalnych jak i wiadomości technicznych. Do pierwszych należy rozległy dział wiadomości, ujętych wprawdzie w przepisach, jak np. zawieranie umów, czynienie zamówień, rachunki, opłaty stemplowe, protokóły odbioru, spory wynikające przy dostawach i t. p., lecz do należnego stosowania których potrzebna jest pewna wprawa i doświadczenie pod groźbą popełnienia w nieświadomości błędów, za które odpowiada się materjalnie, do drugich znów — cały, szeroki zasób wiadomości z towaroznawstwa, umiejętność uskuteczniania pewnych badań dla powzięcia ocen, znajomość obowiązujących warunków technicznych i t. p., bez czego bywa się zwykle ofiarą niesumienności dostawców i grzeszy niewłaściwym odbiorem jakościowym dostarczonych środków spożywczych, za co grozi już nie tylko odpowiedzialność materjalna, lecz

---

równoznaczna z egzaminem z podstawowych wiadomości fachowych oficera żywnościowego.

Ponieważ program wyposażenia stanowi podstawę do opracowania przez kwatermistrza planu użycia ryczałtu, którego postanowienia wiążą ściśle oficera żywnościowego, zatem należyte przewidywania w zakresie potrzeb, znajdujące wyraz w programie wyposażenia, stanowią, o racjonalności gospodarki i są warunkiem dobrej oceny użycia środków, przeznaczonych na pokrycie tych potrzeb.

Gospodarka bez planowania i przewidywania nie da nigdy dobrych wyników, to też wymogi, które w tym zakresie stawia przepis (J. A.-1. § 190 i 191), uważać należy za podstawę pracy zaopatrzeniowej i jeden z głównych obowiązków organów odpowiedzialnych za tę pracę.

również odpowiedzialność sądowa, co wyraźnie postanawia § 194 przepisu J. A. — 1.

Brak tych wiadomości technicznych utrudnia też w znacznym stopniu racjonalność określenia jakości towaru przy zamówieniach lub w przypadku zawierania umów co w następstwie może powodować spory i nieporozumienia przy odbiorze dostarczanych środków.

Omówienie tego działu pracy nie byłoby kompletne bez zaznaczenia obowiązku znajomości rynku przez oficera żywnościowego, umiejętności poszukiwania źródeł nabycia, zdolności sięgania do producenta i omijania pośrednika, co zwłaszcza ma swoją wagę przy czynieniu zakupów przezorności na zimę (ziemniaki, jarzyny i t. p.), oraz przy zakupie paszy i ściółki, opanowania warunków rynku mięsnego, pracy rzeźni, nadzoru weterynaryjnego i t. p. czynności, nieodzownych przy kontrolowaniu należytego wykonywania dostawy tak, jak tego wymagają przepisy wojskowo-techniczne i administracyjne, a ponadto postanowienia władz państwowych w zakresie obrotu i higjeny, które oficer żywnościowy powinien znać na równi z przepisami wojskowemi.

W dobie obecnej trudnej sytuacji gospodarczej na specjalną uwagę zasługuje kwestja współpracy wojska z producentami, przez bezpośrednie nabywanie od nich płodów ich uprawy rolnej. Aczkolwiek w dziedzinie zbóż nie posiada jednostka administracyjna w zasadzie możliwości nabywczych, albowiem chleb żytni i owies otrzymuje w naturze od służby intendentury,[1]) to jednak okopowizna, jarzyny twarde i t. p. stanowią ilościowo pokaźne zapotrzebowanie do pokrycia u producenta. Mówiąc tutaj o pożytku, jaki z bezpośredniego kontaktu z wojskiem uzyska producent, mając pewnego, solidnego i stałego odbiorcę, niewyzyskującego sprzedawcy, dającego dobrą cenę i odwrotną zapłatę, nie należy również zapominać o interesie odbiorcy, t. j. wojska, które zyskując na cenie przy ominięciu pośrednika, otrzymuje towar świeży i dobry. Tę małą dygresję od tematu pozwoliłem sobie umieścić dlatego, ażeby podkreślić obok wymogów fachowych, stawianych pracy oficera żywnościowego, również pewien czynnik obywatelski i społeczny, polegający na docenianiu warunków, w których wojsko, biorące jako wielki konsument żywy udział w życiu gospodarczem, może wpływać w pewnej mierze na poprawę sytuacji, gnębiącej rolnictwo. Drugim motywem jest pewnego rodzaju analogja, istnie-

[1]) Z wyjątkiem wypadków ryczałtowania owsa, z czego korzystają w dość szerokiej mierze formacje konne przez pewną ilość miesięcy w roku i w tym czasie mają możność bezpośredniego zakupywania owsa.

jąca, mojem zdaniem, pomiędzy tendencją M. S. Wojsk., realizowaną przez służbę intendentury w zakresie kontaktu jej organów z producentami przy zakupie zbóż, a poczynaniami jednostek administracyjnych, które — jako komórki samodzielnego gospodarowania w wojsku — powinny tę tendencję w miarę możności zrealizować. W tej dziedzinie jest jeszcze wiele do zrobienia i wiele też zależy od oficerów żywnościowych, jako organów fachowych w jednostkach administracyjnych. W dzisiejszych warunkach ten czynnik nabiera — jak myślę — gatunkowej wartości, równej fachowym wymogom, o których wyżej.

2. Przechodząc do następnego zkolei działu pracy oficera żywnościowego, t. j. do gospodarki kuchennej i przykuchennej, chciałbym przedewszystkiem zwrócić uwagę na niedocenianie tej pracy. Ponieważ miałem sposobność na innem miejscu wypowiedzieć się już na temat znaczenia jakości i ilości pożywienia żołnierza dla wyników jego służby, podkreślę teraz tylko stronę gospodarczą i względy higjeny, które wymagają bacznej uwagi i dozoru ze strony oficera żywnościowego. Odnośne postanowienie przepisu w ten sposób określa obowiązki oficera żywnościowego w dziedzinie gospodarki kuchennej:

„Sporządzanie jadłospisu, bezpośredni nadzór nad kuchniami i dbałość o dobre wyżywienie".

Jak widzimy zakres jest szeroki, a dla uczynienia zadość tym obowiązkom potrzeba, oprócz doceniania znaczenia żywienia i pewnego rodzaju zamiłowania do tej pracy, również znajomości szeregu przepisów, normujących techniczną stronę gospodarki kuchennej. Lecz nawet to wszystko okaże się niewystarczającem, gdy wiadomości teoretyczne nie zostaną poparte doświadczeniem, które daje praktyka i bliski wgląd w szczegóły wykonania. Kuchnia stanowi pogardzany zwykle przybytek mimo, iż jest miejscem, z którego otrzymuje się gotową strawę do spożycia. Jeżeli interesuje nas jakość tej strawy i przywiązujemy do tego znaczenie zarówno bacząc na materjalny interes żołnierza, jak i na względy zdrowotne, dziwnem się wydaje ta niechęć do wnikania w gospodarkę kuchenną i bynajmniej nie proste procesy przygotowywania posiłków.

Że sprawa ta posiada zasadniczą wagę, dość powiedzieć, że Pan II Wiceminister Spraw Wojskowych, przy każdej omal inspekcji oddziałów, bada jakość strawy i jej wymiar, a przy stwierdzeniu niedociągnięcia, nawet w zakresie sposobów przygotowywania posiłków, poleca wydawać specjalne instrukcje fachowe i pouczenia.

Rzecz oczywista, że wprowadzenie tych instrukcyj w życie należy

w pierwszym rzędzie do oficera żywnościowego, a stąd wniosek, że w zakresie gospodarki kuchennej powinien on posiadać szeroki pogląd i znajomość rzeczy, a nie tylko umiejętność operowania cyframi wagi środków przy układaniu jadłospisów. Nie chcę przez to powiedzieć, że oficer żywnościowy ma być kucharzem, jest on jednak czynnikiem fachowym, a z racji włożonego nań obowiązku nadzoru nad kuchniami musi się orjentować — jako autor jadłospisu — nie tylko w tem, co się ilościowo należy, lecz również wiedzieć jakie potrawy z danych surowców można przygotować, jak je urozmaicić smakowo i gatunkowo, słowem ma umieć dać szczegółowe instrukcje kucharzowi i potrafić skontrolować wykonanie. W obręb tej kontroli wejdzie siłą rzeczy sprawdzenie ilości strawy, przypadającej na żołnierza. Ma to znaczenie zwłaszcza przy mięsie, którego wagę porcji określają przepisy, co znów łączy się z umiejętnością oceny surowego mięsa przy odbiorze. Dopiero przy tak pojętem znawstwie może być mowa o należytem dopilnowaniu gospodarki kuchennej, celowem gospodarowaniu surowcami i zapobiegnięciu z jednej strony marnotrawstwu materjału, a z drugiej strony nadużyciom personelu wykonawczego czynionym na szkodę żołnierza-konsumenta. Aczkolwiek sprawie szkolenia personelu oficera żywnościowego poświęcam osobny ustęp poniżej, to jednak z uwagi na to, że najwięcej troski zajmuje zwykle szkolenie kucharzy, a zwłaszcza obznajomienie ich z przygotowaniem strawy w kuchni polowej, wspomnę o tem słów kilka na tem miejscu.

Wiążę tę sprawę — oczywiście — również z fachowemi auspicjami oficera żywnościowego przyczem zaznaczam, że posiadanie nawet szeregowych, którzy w życiu cywilnem stykali się z kucharstwem i byli kuchcikami [1]) nie stanowi jeszcze o pewnych możliwościach wykorzystania ich — bez wyszkolenia — do pracy w kuchni żołnierskiej, której celem jest przygotowanie dużej masy strawy prostej, lecz zdrowej, smacznej i pożywnej, przy ograniczonych możliwościach technicznych i prostocie urządzeń kuchennych, odbiegających zasadniczo od warunków pracy kucharza w życiu cywilnem.

Sprawa wyszkolenia kucharzy i wpojenie w nich umiejętności pracy w kuchni koszarowej i posługiwania się polowym sprzętem kucharskim stanowi również zagadnienie o głębszem znaczeniu,

---

[1]) Trudno przypuścić by 21-letni człowiek był już kucharzem, gdyż jest ogólnie wiadomo jak długo w tym trudnym fachu trwa nauka i praktyka, poprzedzające wyzwolenie.

z uwagi na konieczność przygotowania rezerwy kucharzy na wypadek wojny. Dlatego też ten obowiązek oficera żywnościowego posiada całkiem nie powierzchowne znaczenie i musi być należycie doceniony. Nie będę się tutaj zastanawiał nad szczegółowem rozwiązaniem techniki i form szkolenia. Czy to będzie praktyczne zaznajomienie następcy przez poprzednika i wpojenie weń potrzebnych wiadomości teoretycznych, czy też nauka, poprowadzona przez umówionego fachowca cywilnego, pozostaje jednak nieodzowną ingerencja oficera żywnościowego przez ułożenie planu szkolenia, nadzór nad szkoleniem, sprawdzanie wyników, słowem cały zakres pracy, zmierzającej do zapewnienia jednostce administracyjnej fachowego personelu kucharskiego w czasie pokoju i przygotowania rezerwistów-kucharzy zaprawionych do posługiwania się polowym sprzętem kucharskim i przygotowywania w nim strawy.

Ażeby dać możliwie pełny obraz wymogów fachowych, stawianych oficerowi żywnościowemu w zakresie gospodarki kuchennej, należy wspomnieć również o znajomości sprzętu kuchennego, jego wymogach, konserwacji, remoncie i t. p. Oficer żywnościowy ocenia potrzeby sprzętu i pokrywa je, dlatego też bez pewnego znawstwa obyć się nie może.

Mówiąc o żywieniu ludzi nie można przecież pominąć sprawy żywienia inwentarza żywego (przedewszystkiem koni), stanowiącego własność wojska. Ta dziedzina stawia znów wobec oficera żywnościowego pewne, określone wymagania w zakresie jego wiedzy fachowej. Oficer żywnościowy korzysta tu wprawdzie z fachowej wiedzy i pomocy lekarza weterynarji, tak — zresztą — jak w zakresie żywienia ludzi uzgadnia swą pracę z opinjami lekarza medycyny, niemniej jednak zbyt często należy godzić wymagania życia i postanowień przepisów administracyjnych z możliwościami zadośćuczynienia najlepszym warunkom żywienia, a takich tylko żąda lekarz, by zasób wiadomości fachowych nie stanowił podstawowego czynnika poczynań oficera żywnościowego.

Gdy dodamy do tego, że istota gospodarki ryczałtowej stwarza szeroką możliwość ilościowej poprawy należności żywnościowych, pokrywanej z oszczędności ryczałtu, celowość i racjonalność tych poczynań nie może się obejść bez znajomości rzeczy pod grozą marnotrawstwa, a często i szkody żywionych.

Gospodarka przykuchenna stanowi jakgdyby uzupełnienie gospodarki kuchennej, jest wyrazem praktyczności, a ponadto źródłem dochodów. W tym zakresie umiejętności gospodarcze oficera żywnościowego i jego zmysł praktyczny, będą warunkiem wyciągnię-

cia pewnych korzyści z t. zw. nieużytków, przez celowe ich przeznaczenie, bądź też należyte gromadzenie i sprzedaż (np. kości, odpadki i t. p.). Przy tej sposobności godzi się również wspomnieć o hodowli zwierząt rzeźnych i mlecznych, którą — niezależnie od tego, czy źródłem jej utrzymania jest fundusz ryczałtowy, czy też fundusz gospodarczy — będzie wszak kierował oficer żywnościowy. Stwarza to oczywiście dalsze wymogi w zakresie fachowości tego organu.

3. Magazynowanie, konserwacja i odświeżanie zapasów.

W pojęciu tem mieści się zarówno materjał, jak i sprzęt. Przepisy zawierają wystarczające wskazówki w tej dziedzinie, niemniej jednak chcąc je stosować należy mieć pojęcie zarówno o magazynach i ich cechach, jak też o poszczególnych rodzajach materjału i jego wymogach przy magazynowaniu. O ile chodzi o sprzęt, to wchodzi w grę jeszcze znajomość sposobów i zabiegów konserwowania.

Dziedzina ta stanowi sama w sobie przedmiot obszerny i trudno by mi było w ramach tego artykułu omówić szczegółowiej stronę techniczną magazynowania, ochronę magazynów i higjenę, to też wspomnę tylko, powracając do przedmiotu wyłuszczonego w p. 1, o konieczności znawstwa środków spożywczych i ich cech, dla oceny zabiegów konserwacyjnych i odświeżania. Przepis oznacza normy przechowywania, jednak częstokroć warunki magazynowe lub też specjalne wpływy zewnętrzne zmuszają do wcześniejszego odświeżania i wymiany zapasów, chodzi zatem o to, by moment ten był we właściwym czasie uchwycony, gdyż przeoczenie grozi stratą.

Osobna uwaga należy się przechowywaniu siana i słomy w stogach.

O ile chodzi o sprzęt żywnościowy, a nadewszystko o kuchnie polowe, to wymaga on zarówno specjalnej pieczy, jak i specjalnych zabiegów konserwacyjnych. Wchodzi w grę nietylko zapewnienie należytych pomieszczeń i ochrona przed wpływami atmosferycznemi, lecz również szereg manipulacyj, powtarzanych okresowo, jak np. natłuszczanie powierzchni, minjowanie i malowanie zdrapań i powierzchownych uszkodzeń, przegląd kotłów i t. p. prace. Doświadczenie wykazuje, że nie wszędzie opieka nad kuchniami polowemi jest należyta i kładę to na karb niefachowości oficerów żywnościowych przy ocenie potrzeb konserwacyjnych.

4. Szkoleniu w służbie żywnościowej dałem już wyraz przy omawianiu szkolenia kucharzy. Oprócz nich należy szkolić magazynierów, organa funkcyjne, jak podoficerów żywnościowych i kuchennych oraz personel pomocniczy kancelaryjny oficera żywnościowego.

Sprawa ma się podobnie, jak ze szkoleniem kucharzy. Plan i pro⸗gram szkolenia, a również i samo przeprowadzenie nauki i spraw⸗dzanie wyników, spoczywa na barkach oficera żywnościowego. Wypływa więc stąd konieczność posiadania wiadomości teoretycz⸗nych i praktycznych, by móc wpoić w uczniów należyty zasób wie⸗dzy fachowej.

Sprawa szkolenia jest warunkiem funkcjonowania służby i wyko⸗nywania przepisów. Stałość funkcyj bywa często niemożliwa (okresy obowiązkowej służby wojskowej), a często nie jest wskazana ze względów wychowawczych (wymiana pomiędzy linją, a administra⸗cją). Stwarza to konieczność pracy stałej nad szkoleniem, która obok korzyści dla służby bieżącej, powiększa również zastępy rezer⸗wistów, obznajomionych z zakresem zaopatrzenia żywnościowego i jego funkcjami.

5. Rachunkowość i sprawozdawczość jest odpowiednikiem cało⸗kształtu wiedzy fachowej oficera żywnościowego. Aczkolwiek umie⸗jętność ta jest stosunkowo łatwa do zdobycia i opanowania, to jed⸗nak treść jej nie może pozostać wyłącznie bezdusznem wykonywa⸗niem przepisów administracyjnych, a musi mieć oparcie zarówno w zrozumieniu zasad, jak też i podstawowych postanowieniach, normujących gospodarkę żywnościową. Odpowiedzialność mater⸗jalna oficera żywnościowego za całokształt prowadzonej przez niego gospodarki zniewala go do szczegółowego opanowania i zrozumienia rachunkowości, będącej wyrazem tej gospodarki. W tej dziedzinie idą w parze: umiejętność i praktyka.

6. Poza zakresem pracy, związanej z życiem jednostki admini⸗stracyjnej w garnizonie, oczekuje oficera żywnościowego praca za⸗opatrzeniowa w czasie koncentracji i ćwiczeń, wykonywana w wa⸗runkach życia polowego oddziałów. W zależności od tego, czy w czasie danych ćwiczeń utrzymaną jest nadal gospodarka ryczał⸗towa, czy też wprowadzone zaopatrzenie w naturze, zapewniane przez służbę intendentury, zakresy pracy oficera żywnościowego ulegają zmianie, jednak istota tej rzeczy pozostaje niezmienną, a jest nią obowiązek zapewnienia żołnierzowi przygotowanej strawy.

Technika pracy zaopatrzeniowej w polu jest dla wykonawcy w zasadzie rzeczą prostą i nieskomplikowaną. W grę wchodzi do⸗wóz żywności, pobranie jej, rozdział na pododdziały, przygotowanie strawy i dostarczenie jej konsumentom. Dodatkową czynnością jest zakup pewnych środków spożywczych na miejscu, t. j. na obszarze ćwiczeń (t. zw. eksploatacja) i w tym zakresie posiada oficer żywno⸗ściowy określone zadania.

Ćwiczenia są sprawdzianem wyszkolenia i gotowości bojowej linji, są też sprawdzianem pracy tyłów, bez których nie może linja żyć. Zaopatrzenie musi być dostosowane do pracy linji i z pracą tą skoordynowane. Zadania oficera żywnościowego nie będą więc regulowane wyłącznie fachowemi normami administracyjno-technicznemi, tak — jak to ma miejsce w garnizonie, lecz zwiążą się z działaniami linji i muszą im odpowiedzieć.

Szczegóły zaopatrzenia w żywność w polu omówiłem już w innych artykułach [1]) i dlatego nie będę tego powtarzać. Stwierdzam tylko, że tak, jak do zadań polowych jest przygotowywana służba intendentury, również oficer żywnościowy musi być do tego przygotowany, gdyż praca jego w polu jest ostatniem ogniwem w systemie zaopatrzenia w żywność, warunkującem dostarczenie żołnierzowi pożywienia. Niedociągnięcia na tem szczeblu zaopatrzenia mogą zniweczyć wysiłki wyższych szczebli i doprowadzić do tego, że żołnierz będzie głodny.

Zaopatrzenie w czasie ćwiczeń wymaga szeregu przygotowań, które oczekują oficera żywnościowego w jego pracy w garnizonie, wymaga również znajomości organizacji wojska, rozkazodawstwa polowego, organizacji służby intendentury, regulaminów polowych i przepisów, normujących służbę zaopatrzeniową w polu.

Wszystko, co wyżej powiedziałem, stanowi o dwutorowem niejako wyszkoleniu oficera żywnościowego: dla pracy w garnizonie i dla pracy w polu.

W przedstawionym powyżej omówieniu znajdujemy tylko ogólną charakterystykę zadań oficera żywnościowego dla wyłuszczenia, jak one są różnorodne oraz dla podkreślenia wagi tych zadań dla dobra żołnierza, służby i interesu Skarbu Państwa.

Pytanie, czy funkcję tę może wypełnić dobrze i z pożytkiem człowiek nieprzygotowany, — nasuwa się samo przez się.

Obecny stan faktyczny daje już do pewnego stopnia wyraźną na to pytanie odpowiedź.

Brak przygotowania fachowego stawia oficera żywnościowego w obliczu następujących niebezpieczeństw: bądź oparcia się na podoficerach funkcyjnych i ich fachowości, co grozi z miejsca podkopaniem autorytetu, bądź też wzięcia gospodarki w swoje niefachowe ręce i popełniania przez pewien czas błędów, za które niejedno-

---

[1]) Przegląd Intendencki, kwiecień — czerwiec 1934 r.

[2]) Przegląd Indendencki, lipiec — wrzesień 1935 r.

krotnie odpowiada się materjalnie, nie mówiąc już o poziomie gospodarki żywnościowej, która szwankuje. Dlatego też jeszcze do chwili obecnej jest tak dużo protokółów strat i dochodzeń administracyjnych, dlatego poziom gospodarki żywnościowej nie jest wyrównany, a dźwiga się on w miarę nabierania przez oficera żywnościowego umiejętności gospodarowania i opanowywania przepisów, dlatego — wreszcie — notowane są tak często niedociągnięcia przy zaopatrzeniu polowem na szczeblu jednostki administracyjnej.

W szczegółowem rozwinięciu dałoby się przytoczyć cały szereg mankamentów, wynikających z braku fachowego kierownictwa gospodarką żywnościową i gospodarką sprzętem polowym. Również liczne są niedociągnięcia przy zakupach, a nadewszystko brak inicjatywy i umiejętności w poszukiwaniu źródeł nabycia, omijania producenta i posługiwanie się stałymi dostawcami — pośrednikami, żerującymi na nieświadomości fachowej oficerów żywnościowych, przez co gospodarka jednostki administracyjnej jest narażona na straty. Notowane też są wypadki pozostawiania w rękach podoficerów decyzji przy zakupach odręcznych i odbieraniu towaru od dostawców.

To wszystko utwierdza nas w przekonaniu, że jednostka administracyjna nie wychodzi dobrze na powierzaniu gospodarki żywnościowej oficerowi bez przygotowania fachowego. Nie wychodzi na tem dobrze również sam zainteresowany oficer, obarczany tak często odpowiedzialnością materjalną za swoją nieświadomość.

Tem samem zagadnienie szkolenia kandydatów na oficerów żywnościowych nabiera specjalnego wyrazu i zasługuje na to, by je wysunąć jako problem, a nie spodziewam się, by ktokolwiek mógł się wypowiedzieć inaczej.

Chodziłoby zatem tylko o to, jak należy ująć tę sprawę i jakie jej dać rozwiązanie praktyczne.

Idea powierzania funkcji oficera żywnościowego oficerowi broni jest ze wszech miar słuszną i uzasadnioną. Nie chodzi w tym wypadku o to, czy funkcję tę wypełniłby lepiej oficer służby (intendent), lecz o to, by przyszły dowódca miał szeroki pogląd na sprawy zaopatrzenia w żywność, znał jej wagę i posiadał zdolność oceny rzeczy w zakresie stawiania żądań i podejmowania decyzyj. Dlatego też jakiekolwiek rozważania na temat obsadzania funkcji oficera żywnościowego przez oficera służby, jak to n. p. ma miejsce z oficerem płatnikiem, uważam za nieistotne i zbędne. Istotną natomiast jest kwestja przygotowania oficera broni do zadań, jakie ma wypełniać na stanowisku oficera żywnościowego.

Trudności w tej mierze są dwojakiego rodzaju:

1) brak stałego terminu, w którym odbywałyby się zmiany na stanowiskach oficerów żywnościowych,

2) konieczność połączenia wiadomości teoretycznych z praktyką.

Okoliczność, że zmiany na stanowiskach oficerów żywnościowych uskuteczniane są indywidualnie i oficerowie ci pełnią w zasadzie tę służbę przez różne okresy czasu, utrudnia przewidywania co do przygotowania następców, zaś wzgląd na konieczność łączenia praktyki z teorją, wysuwa nową trudność przy ewentualnem projektowaniu i organizowaniu kursów dla tych oficerów.

Dlatego też wypowiadam się za ujęciem szkolenia oficerów żywnościowych w tej samej formie, jaką przyjęto przy szkoleniu płatników, t. j. przez odkomenderowanie kandydata na praktykę do oficera żywnościowego.

Dla praktyki tej powinien być wypracowany program, ujmujący oddzielnie część teoretyczną i część praktyczną. Program taki, w formie jednolitej, byłby ustalony przez Dep. Int.

Praktyka trwałaby trzy miesiące pod kierownictwem oficera żywnościowego, który zapoznałby kandydata z całokształtem zadań i praktyczną stroną gospodarki żywnościowej.

Równocześnie kandydat przyswoiłby sobie wszystkie przepisy, instrukcje i postanowienia, objęte programem, a po zakończeniu praktyki zostałby poddany egzaminowi przed komisją, w składzie: delegata szefa int. O. K., kwatermistrza jednostki administracyjnej, ustępującego oficera żywnościowego i płatnika.

Okres praktyki powinien obejmować przełom 2-ch kwartałów, aby kandydat zapoznał się z przetargiem i sporządzaniem umów. Szczegółowego programu szkolenia nie nakreślam, gdyż to nie należy do ram niniejszego artykułu. Rzucam myśl, oparłszy ją niejako na materjale uzasadniającym.

Zagadnienie to, interesujące w równym omal stopniu jednostkę administracyjną jak i kandydatów na oficerów żywnościowych, poruszam w przekonaniu, iż znajdzie szerszy oddźwięk. Być może, że forma szkolenia mogłaby znaleźć i inne rozwiązanie (np. kursy w O. K., lub przy jednej z wzorowych jedn. adm.); jest to już rzecz organizatora. Faktem jest jednak, że szkolenie to jest potrzebne, a nawet konieczne i ono tylko zdoła postawić gospodarkę żywnościową na należytym poziomie, równocześnie zaś ochronić oficerów żywnościowych od wielu przykrych niespodzianek, na jakie bywają dotychczas narażeni.

Mjr. int. dypl. ŚLIWA ROMAN.

O wzmożenie tempa akcji owczarskiej w Polsce.

Od zarania dziejów uważano owcę za jedno z najpożyteczniejszych zwierząt domowych ze względu na wszechstronność jej użytkowości, a więc na produkcję wełny, mięsa, skór, mleka, tłuszczu, jelit i t. p. Mimo postępu kultury wełna nie straciła nic ze swojej wartości i dzięki swoim zaletom wytrzymała zwycięsko konkurencję bawełny i jedwabiu.

Niestety wbrew tym istotnym faktom hodowla owiec w Europie zaczęła się w ostatnich 60-ciu latach gwałtownie kurczyć, a przyczyną tego zjawiska stała się światowa nadprodukcja wełny i spadek jej ceny, wywołane zbyt jednostronnem nastawieniem hodowli, głównie w kierunku produkcji wełny.

Dopiero kiedy zwrócono większą uwagę, i to w kilka lat po wojnie światowej, na wartość mięsa baraniego, rozpoczął się pewien nieznaczny odwrót z zajętego stanowiska tak, że obecnie nawet bardzo intenzywnie prowadzone gospodarstwa zajęły się znowu hodowlą owiec. I Polska nie pozostała pod tym względem wtyle; tak modne do niedawna kasowanie owczarń, uważanych za coś przestarzałego i niedostosowanego do nowoczesnej gospodarki, na szczęście ustało i obserwujemy, zwłaszcza w ostatnich czasach, pęd do zakładania nowych owczarń oraz powiększania posiadanych stad owczych. Spadek ilości owiec w Polsce, trwający prawie od 60-ciu lat i obserwowany jeszcze w roku 1932, został wreszcie zahamowany i odtąd następuje wzrost stanu liczebnego owiec wprawdzie bardzo powolny, ale w każdym razie stały.

Dalszy wzrost naszej hodowli owiec konieczny i ze względu na obronność Państwa i ze względu na nasz bilans handlowy, można osiągnąć tylko wówczas, gdy zmienimy zasadniczo kierunek użytkowości naszych owiec i poprowadzimy akcję owczarską w możliwie jaknajszerszym zakresie.

Do odrobienia mamy wiele zaniedbań; przez trzynaście pierwszych lat po odzyskaniu niepodległości, nic lub też prawie nic nie robiono u nas dla odrodzenia i podniesienia hodowli owiec. Nieograniczony niczem przywóz wełny z zagranicy, kosztujący nas w ciągu tylko ostatnich dziewięciu lat ponad jeden miljard złotych, doprowadził do zupełnego zlekceważenia własnego surowca i własnych możliwości produkcyjnych. Kiedy Rząd Rzeczypospolitej zajął się wreszcie w latach 1931 i 1932 owczarstwem, wydając pierwsze zarządzenia o obowiązku domieszki wełny krajowej do wszystkich wyrobów wełnianych, dostarczanych dla potrzeb instytucyj państwowych, i kiedy wślad za tem zarządzeniem poszło szereg dalszych uchwał Komitetu Ekonomicznego Ministrów w sprawie preferencyj dla surowców krajowych, rozpoczął się okres pracy nad podniesieniem z upadku krajowego owczarstwa i zapewnieniem mu należytych warunków rozwoju. Okres ten, podobnie jak i w akcji lniarskiej, to okres zwalczania całej masy uprzedzeń, przeszkód i trudności. Jeszcze na początku 1932 r. na jednej z konferencyj w Ministerstwie Rolnictwa jeden z czołowych przedstawicieli wełnianego przemysłu czesankowego w Łodzi (naturalnie narodowości obcej — mówiący łamanym językiem polskim) zapytywał całkiem poważnie, zabierając głos w dyskusji, poco Polsce potrzebne są owce, kiedy takie masy posiada ich Australja, skąd możemy czerpać wełnę w nieograniczonej ilości. Nie podał tylko, skąd na tę wełnę będziemy w nieskończoność czerpać pieniądze.

Na szczęście okres ten mamy już poza sobą. Poczynając od roku budżetowego 1933/34 akcja owczarska weszła na nowe, uporządkowane do pewnego stopnia tory.

W budżecie Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych przewidziano na tę akcję sumę 200.000 zł, która przeznaczona została na utrzymanie personelu fachowego w owczarstwie, akcję w terenie — t. j. zakup materjału hodowlanego, konkursy wychowu jagniąt, konkursy strzyży, kursy fachowe, nagrody na przeglądach i spędach, prowadzenie Polskiego Instytutu Wełnoznawczego i zapoczątkowanie doświadczalnictwa w zakresie owczarstwa. Uzupełnieniem środków, dostarczonych przez Państwo, były fundusze samorządów powiatowych i gminnych, które w roku 1933/34 wyniosły około 40.000 zł oraz fundusze izb rolniczych, niestety w tym roku w bardzo szczupłym zakresie przeznaczone na owczarstwo (zaledwie kilka tysięcy złotych).

W roku budżetowym 1934/35 Ministerstwo Rolnictwa i Reform

Rolnych podniosło swoją dotację na 230.000 zł, izby rolnicze dały już poważną kwotę, bo w sumie około 80.000 zł, samorządy powiatowe i gminne około 40.000 zł, Targi Poznańskie z opłat od wełny krajowej, przechodzącej poza jarmarkami wełny, ponad 50.000 zł i Ministerstwo Spraw Wojskowych 55.000 złotych. Cały budżet owczarski podniósł się więc w tym roku niemal o 100%.

W roku budżetowym 1935/36 suma ogólna, przeznaczona na popieranie owczarstwa, ze wszystkich wyżej wymienionych źródeł, wyniesie również około 500.000 zł. Suma ta pozwoli już na prowadzenie stałej, systematycznej i planowej akcji, jednakże wobec poprzednich zaniedbań ilość potrzeb jest tak wielka, że nawet te dość znaczne, w stosunku do poprzedniego okresu środki, są w obecnym stanie akcji już za małe.

Ilość personelu fachowego, zatrudnionego w owczarstwie jest stanowczo za mała, a przecież akcją tą muszą kierować i prowadzić ją we właściwym kierunku ludzie, znający dobrze ten dział hodowli i przygotowani należycie do pełnienia swych odpowiedzialnych funkcyj. Obecnie pracuje w owczarstwie zaledwie 26 ludzi na całym terenie Państwa jako inspektorowie i instruktorowie hodowli owiec, w cyfrze tej mieści się również i personel Polskiego Instytutu Wełnoznawczego. Dla porównania dodam, że w dziale organizacji gospodarstw przodowniczych mniejszych pracuje obecnie ponad 300 inspektorów i instruktorów; należyte prowadzenie akcji owczarskiej wymaga częstego dojeżdżania do miejscowości, w których prowadzi się akcję i nieustannej opieki nad nią. Przy obecnej obsadzie zachodzą niejednokrotnie wypadki, że inspektor hodowli owiec kontroluje stan pracy w danym ośrodku raz na pół roku, lub nawet rzadziej, a w międzyczasie wszystko mu się rozlatuje i wszystkie zabiegi idą na marne. Nasze wyższe i średnie uczelnie rolnicze powinnyby wyspecjalizować zastęp ludzi w owczarstwie, który po ukończeniu studjów teoretycznych musieliby odbywać dłuższą praktykę przy doświadczonych inspektorach, następnie zostawać instruktorami wyznaczonych rejonów, a dopiero po kilkuletniej owocnej pracy i zdobyciu doświadczenia mogliby obejmować stanowiska inspektorów w izbach rolniczych. Nie można dopuszczać do tego rodzaju faktów, jakie mają miejsce obecnie, że absolwent wyższej uczelni rolniczej, wyspecjalizowany w hodowli trzody chlewnej, zostaje zaangażowany przez izbę rolniczą jako instruktor hodowli owiec... i naturalnie pociechy z niego wielkiej niema. Przy obsadzie wszelkich stanowisk w owczarstwie, tak jak i w każdym innym dziale, musi decydującą rolę odgrywać

fachowość, wszelkie inne względy muszą pozostawać na uboczu. O wynikach pracy decyduje przecież poziom wiedzy fachowej personelu, jego doświadczenie, umiejętność przeprowadzenia ustalonego planu i t. p., toteż na zagadnienie przygotowania personelu fachowego musi być zwrócona jaknajbaczniejsza uwaga.

Ostatnio zainteresował się gorąco hodowlą owiec Pan Prezydent Rzeczypospolitej, który w czasie ostatniego dnia „Święta Gór" w dniu 11 sierpnia 1935 r. odebrał na Jaszczurówce malowniczy „redyk" owiec ze wszystkich hal tatrzańskich. W czasie przepędzania owiec udzielił Panu Prezydentowi wyjaśnień odnośnie spraw, dotyczących pasterstwa i hodowli owiec, reprezentant Krakowskiej Izby Rolniczej i kierownik hodowli owiec w województwie krakowskiem inż. Mieszkowski oraz Dyrektor Polskiego Instytutu Wełnoznawczego inż. Kączkowski. Pan Prezydent okazał wielkie zainteresowanie temi sprawami i zażądał przedstawienia sobie memorjału w sprawie racjonalnej gospodarki i hodowli, jak również i trudności, na jakie napotykają górale przy wypasaniu hal górskich. Memorjał ma dotyczyć również spraw, związanych z uszlachetnieniem i wzmożeniem hodowli owiec w Polsce.

Memorjał ten znajduje się już w opracowaniu; ujmie on szczegółowo obecny stan i warunki rozwoju hodowli owiec w Polsce, jak również wszystkie te czynniki, które oddziałują hamująco na należyty rozwój tego tak ważnego dla Państwa działu. Możemy mieć niepłonną nadzieję, że opieka Najdostojniejszego Włodarza Rzeczypospolitej stworzy nowy okres w rozwoju polskiego owczarstwa i doprowadzi do jego rozkwitu ku pożytkowi krajowego rolnictwa i siły obronnej Państwa.

Na zakończenie tego artykułu podaję poniżej szereg wniosków, których realizacja pozostaje w ścisłym związku z dalszym rozwojem hodowli owiec w Polsce.

Hodowla owiec przy obecnych cenach wełny, mięsa, kożuchów i bryndzy oraz przy obecnym stanie samej hodowli jest nieopłacalna; dla stworzenia opłacalności tego, tak ważnego dla Państwa działu produkcji rolniczej, należy:

1) Obłożyć cłem wełny importowane oraz odpowiednio podwyższyć cła na półfabrykaty i gotowe wyroby wełniane. Przewidziane w obowiązującej taryfie celnej przywozowej cło na wełnę brudną w kwocie: 7.50 zł od 100 kg i na wełnę praną w kwocie 19 zł od 100 kg, powinno wejść jaknajrychlej w życie, przy równoczesnem skreśleniu uwag do odnośnych pozycyj taryfy celnej o bezcłowym

przywozie. Dla portów polskich możnaby stworzyć przywilej w postaci obniżenia do połowy wysokości stawek celnych.

Wpływy, uzyskane z tego źródła powinnyby być obrócone w całości na wzmożenie tempa akcji owczarskiej, zakup odpowiednich, wartościowych rozpłodników (tryków) w kraju i zagranicą, bezpłatne stacjonowanie gniazd owiec w gospodarstwach, bezprocentowe kredyty na zakładanie nowych owczarń zarodowych lub powiększanie owczarń, istniejących w gospodarstwach większej własności, premjowanie dobrych wełn na jarmarkach, racjonalną organizację zbytu i przetwórstwa produktów owczych, zagospodarowanie hal i t. p.

Obciążenie importu wełny cłem w wyżej podanej wysokości stanowiłoby obciążenie ad valorem zaledwie 1,75% — 3½%, co nie powinno się odbić na cenach gotówkowych wyrobów żadną zwyżką, lub tylko zwyżką minimalną, nie odgrywającą poważniejszej roli dla konsumentów wyrobów wełnianych. Protesty przemysłu wełnianego czesankowego przeciw wprowadzeniu cła nie mają głębszego uzasadnienia i nie grożą temu przemysłowi tak wielkiemi niebezpieczeństwami, o jakich w prasie codziennej przemysł ten pisał już niejednokrotnie. Odbyty ostatnio w Warszawie w dniu 14 czerwca b. r. V zjazd fachowo-rolniczy, zorganizowany przez związek rolników i leśników z wyższem wykształceniem, a następnie rolniczy zjazd gospodarczy, odbyty w Warszawie w dniu 6 lipca b. r. — *wypowiedziały się zdecydowanie za wprowadzeniem ceł na przywożoną do Polski wełnę.*

Wpływ z tego źródła wyniósłby około 1.000.000 złotych, którato suma pozwoliłaby już na ruszenie akcji owczarskiej całą parą.

2) Import wełny zagranicznej powinienby ulec gruntownej reorganizacji; wełnę powinniśmy sprowadzać wyłącznie z tych krajów, z któremi mamy dodatnie saldo bilansu handlowego względnie na zasadach kompensaty.

3) Obrót wełną krajową wymaga gruntownej reorganizacji i zorganizowania na nowych zasadach. Obecny stan, kiedy przez jarmarki wełny w Poznaniu przechodzi zaledwie 20% produkcji wełny krajowej i gdy nabywcami jej zamiast fabrykantów są przeważnie kupcy pośrednicy, nie może być dalej utrzymany; — koniecznem jest dla uzdrowienia obecnych stosunków utworzenie przez Państwowy Bank Rolny centrali obrotu wełną krajową w Warszawie z filjami w ośrodkach produkcji wełny jak również organizowanie jarmarków lokalnych. Cała wyprodukowana wełna powinna być dostarczana przez producentów wyłącznie do centrali względnie jej filji; zakup wełny

krajowej przez fabrykantów może być uskuteczniany wyłącznie za pośrednictwem wymienionej centrali względnie jej filij. Ceny wełny powinny być ustalane na podstawie objektywnej oceny Polskiego Instytutu Wełnoznawczego, zależnie od faktycznej wartości surowca.

Bez wyżej naszkicowanych posunięć nie może być mowy o dokładnem zorjentowaniu się w obecnym stanie produkcji wełn w Polsce, ani też o posunięciach, zmierzających do usunięcia wszelkich istniejących braków w produkcji, pielęgnowaniu, sortowaniu i przechowywaniu wełny.

4) Tempo prowadzonej obecnie akcji owczarskiej musi ulec wydatnemu wzmożeniu, a jako cel trzeba sobie postawić podniesienie ilości i jakości hodowanych owiec, oraz dostosowanie produkcji owczarskiej do potrzeb Państwa (dotyczy to zarówno produkcji wełny, jak i mięsa, kożuchów i bryndzy).

5) Obecnie zatrudniony w akcji personel musi być doszkolony, podobnie jak to systematycznie robi się z personelem, pracującym przy organizacji drobnych gospodarstw wiejskich, na specjalnych kursach; nowy personel fachowy powinien być kształcony w myśl ustalonych już w tym kierunku zasad.

6) Konieczne jest zapewnienie dogodnych kredytów zarówno na rozwój hodowli owiec, jak i na zorganizowanie obrotu i przetwórstwa produktów tej hodowli.

7) Konieczne jest rozwinięcie na szerszą, niż dotąd, skalę doświadczalnictwa owczarskiego.

8) Dla zapewnienia racjonalnych posunięć tak w hodowli samej, jak i w organizacji zbytu i przetwórstwa konieczne jest zorganizowanie na całym terenie Państwa hodowców owiec w koła gminne, oraz związki powiatowe i wojewódzkie. Organizacja taka została już zapoczątkowana na terenie szeregu izb rolniczych, wymaga ona jednak dla sprawności działania ujednolicenia form organizacyjnych i nadania pewnego określonego kierunku pracom, prowadzonym przez poszczególne organizacje.

9) Dla zapewnienia całej akcji ciągłości, stałości i planowości uważam za niezbędne, aby każda izba rolnicza opracowała ogólny plan pracy w dziedzinie hodowli owiec na dłuższy okres czasu, conajmniej pięcioletni, i plan ten następnie stopniowo konkretnie realizowała. Nad realizacją planu powinny sprawować stały nadzór odpowiednie czynniki Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych przy współudziale delegatów Ministerstwa Spraw Wojskowych.

Por. int. dypl. mr. fil. ŚNIEGOCKI WŁADYSŁAW.

Normalizacja.

I. ZAGADNIENIA METODOLOGICZNE.

A. Normalizacja jako nauka.

Niezwykły rozwój przemysłu i życia gospodarczego, trwający od początku wieku ubiegłego, zawdzięczamy ujarzmieniu sił przyrody, wynalazczości w dziedzinie maszyn, poznaniu i wyzyskaniu bogactw naturalnych, wreszcie, w ostatnich dopiero czasach, udoskonaleniu metod pracy.

Działalność praktyczna wogóle w miarę postępu cywilizacji coraz więcej wiąże się i uzależnia od nauk teoretycznych.

Nader charakterystycznym objawem tej tendencji ewolucyjnej są prace nad zbudowaniem ogólnej teorji praktycznego działania t. zw. prakseologji [1]). Wyprzedziły je, dochodząc do wyższego szczebla rozwojowego, badania nad ogólną teorją pracy w zakresie działalności gospodarczej, a szczególnie przemysłowej, których wyniki ujmuje „naukowa organizacja" (scientific management)[2]). Prakseologja w stosunku do naukowej organizacji zajmuje stanowisko nadrzędne. Zasady, które ustalać ma prakseologja, są ogólniejsze; mają one być rozwinięte przez naukową organizację.

Zkolei zasady przyjęte przez naukową organizację stają się podstawą dla racjonalizacji, która ustala „metody techniczne i organizacyjne, zapewniające minimum strat, wysiłku i materjału" [3]). Okre=

---

[1]) Prakseologja zajmuje się badaniami dotyczącemi istoty czynu, działania, celu, sprawcy, skutków czynu, odpowiedzialności i t. p. Historja wojen i taktyka dają prakseologji szczególnie obfity i cenny materjał przykładowy. Porównaj: T. Kotarbiński „Szkice praktyczne" Warszawa, 1912, i tegoż autora „Czyn" Lwów, 1934.

[2]) H. Le Chatelier. Filozofja systemu Taylora. Tłum. Adamieckiego. Warszawa, 1926, oraz Scientific management in American industry, by The Taylor Society, H. S. Person editor, New York and London 1929.

[3]) Z. Rytel. Racjonalizacja i współpraca przedsiębiorstw. Warszawa, 1931.

ślenie to przyjęte zostało przez „Conférence économique internationale“ w 1927 r.

Racjonalizację należałoby więc pojmować jako teorję stosowania ogólnych zasad naukowej organizacji w szczegółowych przypadkach działalności gospodarczej. Racjonalizacja obejmowałaby projektowanie czynności zmierzających głównie do oszczędniejszej i wydajniejszej produkcji oraz konsumcji. Osiągnąć te cele można między innemi przez wprowadzenie normalizacji surowców, półfabrykatów, narzędzi wytwarzania i wyrobów gotowych.

Normalizacja przeto stanowi dalsze rozgałęzienie racjonalizacji. Obecnie rozpoczyna się już ujawniać skłonność do traktowania normalizacji jako samodzielnej nauki [4]). Spodziewać się należy, że istotnie w niedługim czasie wyodrębni się ona całkowicie od pokrewnych dyscyplin. Niemniej jednak wyznaczone powyżej stanowisko jej w ogólnej klasyfikacji nauk może pozostać bez zmiany.

B. Analiza pojęć.

Chcąc zdać sobie sprawę dokładniej z terenu, na którym rozwijać się ma nauka normalizacji, wypadnie dokonać próby analizy znaczeniowej pojęcia normalizacji i pojęć pokrewnych.

W polskiej terminologji ogólnej używa się słów normalizacja, unifikacja, standaryzacja, warunki techniczne, nie troszcząc się przeważnie o logiczną precyzję. Nastawienie praktyczne prac normalizacyjnych, prawie zupełny brak opracowań teoretycznych z tej dziedziny nie stworzyły warunków do wymiany i ustalenia poglądów w tym zakresie.

Inaczej przedstawia się sprawa słownictwa dotyczącego tych podstawowych pojęć w wojsku. Mamy obowiązujące definicje ogłoszone w przepisach służbowych już w roku 1926 i 1927, a więc w zaraniu działalności na tem polu.

Przepis służbowy „Unifikacja materjałów wojskowych“ [5]) w p. 2 daje taką definicję: „Unifikacja jest to czynność, która ma na celu ujednostajnienie materjału wojskowego przez ograniczenie do niezbędnego minimum jego odmian, w celu uzyskania największych ułatwień w produkcji i największej sprawności przy zaopatrywaniu

[4]) A. Gastiew. Standartizacja kak nauka. Wiestnik standartizacji. Nr. 6 (60) z 1934 r. i 7 (61) z 1935 r.

[5]) Przepisy służbowe L. 190 — 5. Unifikacja materjałów wojskowych. Podstawy zaopatrywania wojska w dozwolone odmiany zunifikowanych materjałów pomocniczych. M. S. Wojsk. Warszawa, dn. 17 paźdz. 1927 r.

armji". Punkt 10-ty tego przepisu przewiduje, że dla materjałów zunifikowanych będą opracowywane warunki techniczne. Przepis służbowy L. 200 — 5 w p. 2 postanawia, że: „Przez warunki techniczne materjału wojskowego rozumie się wszechstronne określenie wzoru przedmiotu zaopatrzenia wojska. Określenie to obejmuje ścisły, dokładny i wyczerpujący opis materjału pod względem jakości i sposobu wytwarzania, a nadto ewentualnie opis cechowania oraz opakowania i konserwacji, o ile to ma wykonać wytwórnia" [6]). Wreszcie przepis służbowy L. 195 — 5 „Normalizacja materjałów wojskowych" ustala: „Pod normami jakiegoś przedmiotu rozumiane są postanowienia: 1) wyróżniające dany przedmiot co do natury i kształtu; 2) określające rodzaj i wymagane własności tworzywa lub materjałów danego przedmiotu; 3) ustalające — o ile ma to znaczenie zasadnicze — konieczne wymagania co do obróbki i wykonania samych przedmiotów w wytwórniach; 4) ustalające metody i warunki odbioru przedmiotów i materjałów łącznie z zastrzeżeniami co do ich dostawy; 5) wskazujące sposoby opakowania, cechowania, przechowywania i użytkowania przedmiotów". Dalej przepis ten podaje, że opracowanie części tych postanowień, dotyczących cech wyróżniających dany przedmiot pod względem „natury i kształtu", należy do zakresu prac unifikacyjnych [7]).

Z porównania definicyj „warunków technicznych" i „norm" wynika, że w zasadzie nie różnią się one między sobą. Przepis L. 195 — 5 traktuje warunki techniczne jako materjał przygotowawczy dla norm, których wykończenie i ogłoszenie wymaga dłuższego czasu.

Rozstrząsając powyższe określenia z punktu widzenia czysto teoretycznego, możnaby postawić zarzut nazbyt ogólnikowego omówienia wprowadzonych pojęć. W konsekwencji mogło to powodować i rzeczywiście spowodowało niejakie trudności w praktycznem zastosowaniu przepisów. Nie wchodząc w szczegóły możliwych interpretacyj, zajmiemy się obecnie analizą genetyczną tych terminów na tle używania ich w obcych językach [8]).

Termin „normalizacja", w języku niemieckim „Normalisierung",

---

[6]) Przepisy służbowe L. 200 — 5. Warunki techniczne materjałów wojskowych. Zarządzenia ogólne. M. S. Wojsk. Warszawa, dn. 20 grudnia 1926 r.

[7]) Przepisy służbowe L. 195 — 5. Normalizacja materjałów wojskowych. Zarządzenia ogólne. M. S. Wojsk. Warszawa, dnia 17 paźdz. 1927 r.

[8]) M. Szereszewskij. Tierminołogja osnownych poniatij standartizacji. Wiestnik Standartizacji Nr. 2 (50) z 1935 r. oraz A. I. Aneksztejn i M. T. Szereszewskij Osnownyje poniatja i tierminologja w standartizacji. Sputnik Standartizatora. Moskwa — Leningrad 1934 r.

pochodzi od słowa „die Normalien". Z początkiem wojny światowej powstał w Niemczech „Normalienausschuss für den Maschinenbau". Pojęcie „Normalien" obejmuje ujednostajnienie części maszyn. Gdy w roku 1917 zaszła konieczność rozszerzenia działalności tej organizacji na inne gałęzie przemysłu, przekształca się ona w „Normenausschuss der Deutschen Industrie". Terminu „Norm" używa się w znaczeniu szerszem, obejmującem znaczenie terminu „Normalien". To samo dotyczy terminów: „Normalisierung" ,pochodny od „Normalien" i „Normung" (pochodny od „Norm")[9]). W języku polskim odpowiada zarówno w użyciu potocznem, jakoteż i technicznem, „norma" i „normalizacja" słowom „Norm" i „Normung". W angielskim równoważne są tym wyrazom „standard" i „standardization" [10]), a we francuskim „norme" i „normalisation". Angielskie „standardization" i francuskie „normalisation" dotyczą wszystkich gałęzi gospodarstwa społecznego, a więc zarówno przemysłu jak i rolnictwa. W Niemczech, Czechosłowacji i u nas w dziedzinie gospodarstwa rolnego używa się z reguły terminów standart i standaryzacja.

Prócz terminu „Normung" używają Niemcy jako jego synonimu „Vereinheitlichung". Natomiast Francuzi, używając słowa „unification", mają na myśli w zasadzie to samo, co oznacza niemieckie „Normalisierung" — a więc ujednostajnienie części maszyn, zapewniające ich wzajemną wymienność.

„Unifikacja" w terminologji wojskowej polskiej, jak wynika z wyżej przytoczonej cytaty, nie ogranicza się do ujednostajnienia części maszyn, dotyczy bowiem ona: narzędzi, obrabiarek i maszyn warsztatowych, sprzętu elektrotechnicznego, produktów chemicznych i różnych materjałów. „Różne materjały" — to wszelkie materjały. Unifikacja więc to coś innego niż „unification" i „Normalisierung". Odpowiadają jej raczej „simplification" (angielskie i francuskie) „Simplifikation" i „Vereinfachung" — niemieckie, rosyjska zaś również „unifikacja". Polega ona na zmniejszeniu zbędnych typów i rodzajów przedmiotów w zasadzie przez eliminację, a nie przez wybór. Celem jej głównym zmniejszenie strat, a nie postęp techniczny. Jeżeli chodzi o metodę stosowaną przy unifikacji, to opiera się ona w zasadzie na badaniach ekonomicznych (popytu i podaży), a nie techniczno-laboratoryjnych.

---

[9]) Reuter. Handbuch der Rationalisierung. Berlin 1930 r. oraz L. P. Altford. Handbuch für industrielle Werkleitung, Abschnitt 20: Vereinfachung und Normung. V. D. I. Verlag 1930 r.

[10]) Norman F. Harriman. Standards and standardization. New-York, 1928 r.

Normalizacja materjałów wojskowych, gdybyśmy przyjęli za podstawę rozważań samo brzmienie przepisów, obejmowałaby wszystkie materjały wojskowe, a więc również płody rolnicze i t. p., ponadto zaś rozszerzałaby, udoskonalała i precyzowała wyniki prac unifikacyjnych oraz warunki techniczne. Krótko mówiąc, normalizacja odpowiadałaby „standardization", „normalisation" czy też rosyjskiej „standartizacji". To jednak wyłącznie teoretyczne rostrząsanie nie znajduje pełnego potwierdzenia w praktycznem użyciu. Nasze prace normalizacyjne w wojsku skupiają się dokoła zagadnień techniczno-przemysłowych, z pominięciem gospodarki rolnej. Widać tu zbieżność względnie równoległość nastawienia programowego z pracami ogólnopaństwowego komitetu normalizacyjnego. Standarty np. zboża, masła, jaj to nie normy, które rozpracowywałyby Polski Komitet Normalizacyjny lub Komisja Normalizacyjna M. S. Wojsk.

W dalszym toku rozważań używając terminu normalizacja, będziemy mieli na myśli najszerszy zakres jego znaczenia, obejmujący zarówno normalizację w węższem znaczeniu (odpowiadającemu praktyce P. K. Normal.) jakoteż i standaryzację.

Kilka słów należy się również wyjaśnieniu znaczenia terminu „warunki techniczne". Wyrażenie to, zaczerpnięte zapewne z języka niemieckiego („Technische Bedingungen"), obejmuje, w najczęściej stosowanem znaczeniu, wymagania co do danego przedmiotu, dotyczące jego cech fizycznych, chemicznych, biologicznych, wymiarów przestrzennych, wreszcie cech, które można badać organoleptycznie. Ponadto w języku niemieckim, prócz terminu „warunki techniczne", używa się terminu „warunki techniczne dostaw". Często używa się ich zamiennie. Warunki techniczne dostaw obejmują, prócz cech przedmiotów podanych poprzednio, jeszcze postanowienia dotyczące sposobów opakowania, zakupu, reklamacji, arbitrażu.

Przepis służbowy p. n. „Warunki techniczne materjałów wojskowych" używa tego terminu w znaczeniu zbliżonem do „warunków technicznych dostaw". Celem bowiem warunków technicznych ma być to, aby opierały się na nich wszelkie zakupy i odbiór materjałów technicznych.

Treść warunków technicznych ma zawierać: a) opis danego przedmiotu i jego części składowych; b) zasadnicze wymiary; c) wyszczególnienie materjału, o ile nie jest on podany w specyfikacjach rysunku, oraz podanie najściślejszych cech charakterystycznych materjałów (np. ciężar gatunkowy i t. p.); d) wagę względnie miarę całości oraz — o ile to ma znaczenie zasadnicze — wagę względnie miarę części składowych ze wskazaniem dopuszczalnych tolerancyj w wymia-

rze i wadze; e) sposób fabrykacji w tych wypadkach, gdy to ma istotne znaczenie; f) sposób opakowania i konserwacji przy dostawie dla wojska; g) sposób cechowania, o ile odbywa się on przy fabrykacji i h) w pewnych razach okres gwarancji fabrycznej.

Jak widać z wyliczenia elementów składowych treści warunków technicznych, część ich od punktu a) do e) możnaby uważać za warunki techniczne sensu stricto, część zaś od punktu f) do punktu h) — to warunki techniczne dostaw.

Przepis ten postanawia również, że warunki techniczne muszą być uzgodnione z zasadami unifikacji i normalizacji materjałów.

Z zestawienia wszystkich przepisów służbowych wynika, że warunki techniczne z jednej strony stanowią materjał przygotowawczy dla norm, z drugiej zaś strony z chwilą ogłoszenia obowiązującej normy mają za zadanie przystosować ją do praktycznego użycia w wojsku. Ten dwojaki conajmniej charakter znaczenia warunków technicznych może łatwo przyczynić się do pomieszania pojęć.

Pobieżne przedstawienie różnorakości znaczeń terminów podstawowych nauki normalizacji wymagałoby dalszego systematycznego i drobiazgowego analizowania materjału pojęciowego, zwłaszcza na tle rozwoju, jak również na tle współczesnego użycia tych terminów przez praktyków, z uwzględnieniem słownictwa obcojęzycznego.

Niezależnie od przyszłych prac metodologicznych (których doniosłość należy jak najsilniej zaakcentować zwłaszcza dla nauki w zarodkowym stanie) już obecnie można zdać sobie sprawę z bogactwa zakresów pojęć, jakoteż z przedmiotu nauki normalizacji.

C. Przedmiot i zakres normalizacji.

Normalizację rozumiemy tu jako ustalanie rodzajów materjałów. Obejmuje ona unifikację, ustalanie warunków technicznych, a wreszcie normalizację w węższem znaczeniu.

Normalizacja ma ustalać materjały przez: ujednostajnienie terminologji, klasyfikację produkcji, łącznie z ustaleniem kryterjów podziału wyrobów gotowych, ustalenie cech technicznych i sposobów ich badania. Normalizację wreszcie pojmować należy jako dobieranie odmian przedmiotów ze względu na ekonomiczność produkcji. W zagadnieniach, które mają wchodzić do zakresu normalizacji, wyróżnić się dają dwie grupy. Jedna, o charakterze bardziej teoretycznym, to sfera zagadnień metod klasyfikacji, kwestje terminologiczne i t. p. Druga grupa — to zagadnienia praktyczne, które można nazwać polityką normalizacyjną. Należą tu sprawy planowania normalizacji przy

danych warunkach ekonomicznych, społecznych, uprzemysłowienia, militarnych i t. d. Normalizacja korzystać będzie z wielu nauk pomocniczych. Sowiecki badacz normalizacji Gastiew [11]) zestawił interesującą tabelę nauk pomocniczych, które są podstawą do rozstrzygania różnych problemów normalizacji.

Działy normalizacji	Zagadnienia	Nauki pomocnicze
1. Oznaczanie norm.	Klasyfikacja dziesiętna.	Bibljografja. Statystyka.
2. Oznaczanie materjałów.	Słownictwo materjałowe.	Towaroznawstwo.
Zakresy zastosowania.	Jurysdykcja normalizacji.	Prawoznawstwo Sowieckie.
Oznaczanie gałęzi gospodarstwa narodowego.	Wzajemna zależność tych gałęzi.	Planowanie socjalistyczne.
3. Nazwy przedmiotów znormalizowanych.	Klasyfikacja produkcji.	Towaroznawstwo. Teorja statystyki.
4. Określenia.	Techniczne określenia.	Logika (w systemie materjalizmu djalektycznego).
	Prawne określenia.	Prawoznawstwo sowieckie.
5. Sortymenty.	Klasyfikacja cech produkcyjno-materjałowych.	Logika j. w. Technologja szczegółowa. Towaroznawstwo.
6. Warunki techniczne.	Szeregi wielkości i ich podstawy.	Matematyka.
	Jednostki miar.	Metrologja.
	Cechy fizyczne i chemiczne.	Fizyka i chemja.
	Oznaki biologiczne i organoleptyczne.	Biologja.
	Sposoby wytwarzania.	Technologja szczegółowa.
7. Badania i odbiory.	Metody pomiarów.	
	„ badań.	Fizyka, chemja i biologja.
	„ analizy.	
	„ brakowania.	
	Fazy produkcji.	Organizacja produkcji.
	Kontrola produkcji.	
8. Przechowywanie. Transport. Opakowanie.	Stan produkcji.	Towaroznawstwo.
9. Cechy tech.-ekonomiczne.	Wielkości i obliczenia techniczno-ekonomiczne.	Towaroznawstwo.

[11]) A. Gastiew. Standartizacja kak nauka j. w.

Pomijając rzadkie i konwencjonalne wtręty, dotyczące rzekomego charakteru socjalistycznego nauk, można próbę Gastiewa uważać za nader ciekawą. Oczywiście zdajemy sobie sprawę, że to tylko nagromadzenie materjałów i wysunięcie problemu, nie zaś jego rozwiązanie. Do zadowalającego podziału zagadnień normalizacyjnych i ustalenia miejsca normalizacji w ogólnej klasyfikacji nauk, zgodnie z wymaganiami metodologji, droga jeszcze daleka [12]). Podkreślić w tem miejscu należy, iż metodologja normalizacji rozwija się wyłącznie w Z. S. S. R. Nawet Niemcy, którzy na polu innych nauk wykazują charakterystyczną ścisłość i systematyczność — w zakresie normalizacji pod tym względem nie dorównują Sowietom. Trudno zbadać, jakie przyczyny wpływają na to, że prace w tym kierunku są zaniedbywane. Być może wpływa na to ściśle praktyczny charakter normalizacji, a ponadto stosunkowo bardzo krótki okres czasu, w którym zagadnienia te są masowo rozwiązywane.

W pewnym stopniu nikłość tych zainteresowań wiąże się z niedocenianiem wogóle znaczenia normalizacji.

II. ZNACZENIE NORMALIZACJI.

Rozważając znaczenie normalizacji, będziemy mieli na myśli najszersze rozumienie tego pojęcia, obejmujące zarówno standaryzację, normalizację w węższem znaczeniu, unifikację, ustalanie warunków technicznych. Analogicznie określa normalizację prof. Schlesinger, mówiąc, że „normy, to przepisy lub postanowienia, dotyczące wszystkiego, co na podstawie wszechstronnego doświadczenia i dokładnego opracowania pod względem konstrukcyjnym ,techniczno-wytwórczym i ekonomicznym okazało się w praktyce odpowiednie, dobre i może ponadto nadawać się na wzorzec".

Zasięg tak pojmowanej normalizacji byłby istotnie bardzo szeroki i w czasie i w przestrzeni. Nietylko wchodziłyby tu np. normy radjotechniczne, lecz także kodeks Hamurabiego i systemy miar Babilonji czy Asyrji. Oczywiście interesują nas przedewszystkiem praktyczne skutki stosowania współczesnej normalizacji.

Znaczenie jej rozważać można z różnych punktów widzenia: techniczno-wytwórczego, ekonomicznego, społecznego, wychowawczego, wojskowego i t. d.

---

[12]) T. Kotarbiński. Elementy teorji poznania, logiki formalnej i metodologji nauk. Lwów 1929.

A. Techniczno-wytwórcze walory.

Doniosłość normalizacji w procesach techniczno-wytwórczych ocenić można na podstawie zmian w metodach pracy, zmian wielkości i jakości produkcji, jakie wynikają z normalizacji.

1) W y z y s k a n i e m a s z y n. Najpierw należy zwrócić uwagę na korzyści, które osiąga się przez wprowadzenie unifikacji maszyn i narzędzi. W szczególności w większych wytwórniach różnorodność typów obrabiarek powiększa znacznie pracę personelu kierowniczego. Jasne przecież, że łatwiej doglądać działania wielkiej ilości jednakowych maszyn, niż nawet mniejszej ilości maszyn różnych. Tę unifikację osiągnąć można w tym większym stopniu, im wytwórnia produkuje mniej odmian gotowych przedmiotów, im bardziej się specjalizuje, a wreszcie w miarę, tego jak produkcja staje się produkcją masową.

Wytwórnia, która produkuje wiele rodzajów przedmiotów i posiada do tego celu różne obrabiarki, nie będzie mogła stale pracować na wszystkich zespołach maszyn i tylko część z nich będzie wyzyskana. Inaczej to wygląda w produkcji masowej. Wówczas wszystkie maszyny są w ruchu bez przerw, powodowanych brakiem zamówień. Analogiczne korzyści osiąga się z zastosowania szablonów np. w produkcji umundurowania. W szczególności wykroje na czapki, bieliznę, obuwie sporządza się używając prawie wyłącznie szablonów. Używanie ich jednak możliwe jest tylko przy produkcji masowej.

2) P r z y ś p i e s z e n i e w y k o n a n i a. Szybkość wykonania pracy wzrasta w miarę zwiększania się ilości jednakowych przedmiotów. W niektórych gałęziach przemysłu, wysoce wyspecjalizowanych, przed przystąpieniem do właściwego wytwarzania trzeba wykonać wiele długich czynności przygotowawczych. Wyraźnie to obserwujemy np. w tkactwie. Przygotowanie wzoru dla jacquarda, przewlekanie osnowy i cały szereg innych czynności, które wykonać trzeba, gdy rozpoczynamy tkać nowy rodzaj tkaniny, wymagają znacznego czasu. Wpływa on na ogólną ilość czasu, zużytego na wykonanie przedmiotu.

Jeśli dana maszyna ma obrobić n przedmiotów, jedna zaś operacja trwa t minut, a przygotowanie maszyny do danego typu t' minut, to ilość typów b odbije się na zużytym czasie T następująco:

$$T = nt + bt'$$

Podstawiając w tym wzorze ilość przedmiotów n = 100, czas trwa-

nia jednej operacji t = 5 minut i czas przygotowania maszyny danego typu t' = 20 minut, otrzymamy następujące zależności:

1 typ	wymaga	na	całą	pracę	520	minut
2 typy	"	"	"	"	540	"
3 typy	"	"	"	"	560	"
10 typów	"	"	"	"	700	"
50 "	"	"	"	"	1500	"
100 "	"	"	"	"	2500	"

Gdy 100 przedmiotów przedstawia 100 typów czas zużyty jest około 5 razy większy, niż przy jednym typie [13]).

W czasie wojny światowej we Francji budowano odrazu 6 identycznych okrętów i skrócono w ten sposób czas budowy 8000 t. okrętu z 18 miesięcy do 4.

Szybkość pracy wzrasta również przy składaniu części poszczególnych; nie trzeba tracić czasu na ich dopasowywanie. A ponadto dzieląc pracę na możliwie najprostsze czynności, wykonywane przez jednego robotnika czy jedną obrabiarkę, zyskuje się na szybkości wykonania.

3) Jakość wyrobu. Zkolei należy podnieść znaczenie normalizacji ze względu na podwyższenie jakości wyrobów. Przedsiębiorca względnie zarządzający wytwórnią może nie troszczyć się o unormowane szczegóły produkcji, zwracać zaś będzie uwagę na osiągnięcie jak najlepszych rezultatów i na oryginalność tam, gdzie jest to wskazane. Pracę ma ułatwioną, gdyż wyrabia ograniczoną ilość typów produktu.

Często można się spotkać z zarzutem, że normalizacja hamuje postęp, wstrzymuje wynalazczość, utrudnia wprowadzanie udoskonaleń. Niejednokrotnie przeciwdziałanie akcji normalizacyjnej ma inne powody, lecz ten właśnie zarzut wysuwa się na usprawiedliwienie negatywnego stanowiska. Otóż: Norma obowiązuje dotąd, dopóki nie zastąpi jej doskonalsza norma [14]). To zasada przyjęta i stosowana bezwzględnie w normalizacji. Oczywiście zmiany norm muszą następować po dojrzałym namyśle. Tak samo jak i wprowadzanie nowych norm w życie wymaga drobiazgowych prac przygotowawczych. Ustalenie co, gdzie, kiedy normalizować — to zakres polityki normalizacyjnej, która powinna się liczyć z różnemi względami. Błędy w prak-

[13]) Inż. M. Arkuszewski. Korzyści i wyniki normalizacji. Przegląd Artyleryjski, 1932 r. tom XIV. Nr. 5 — 6.

[14]) Por. m. i. L. M. Gilbreth. The psychology of management. London, oraz E. Nusbaumer. L'organisation scientifique des usines. Paris 1924, str. 71.

tycznem stosowaniu zasad normalizacji nie mogą świadczyć o szkodliwości samych zasad.

Ogólnie stwierdzić należy, że normalizacja jest bodźcem dla postępu technicznego przyczyniając się np. do specjalizacji. Ewolucja tokarki poprzez tokarkę rewolwerową do automatów, od uniwersalności poprzez ograniczone zastosowanie do specjalizacji — to wymowny obraz postępu. Specjalizacja maszyn bowiem, jak i specjalizacja ludzi daje lepsze wyniki, niż uniwersalność.

Wszystkie powyższe uwagi, dotyczące korzyści normalizacji, dadzą się interpretować przedewszystkiem na terenie produkcji przemysłowej. Istnieją wszakże prócz tego niezmierne obszary pracy ludzkiej, w której zaznacza się również techniczno-wytwórcza doniosłość normalizacji.

W pracy biurowej naprzykład, czy to w zakresie urządzeń biurowych, kreśleń technicznych, czy też wreszcie wzorów druków, formatów papieru, układu bilansów — wszędzie stwierdzić można dobroczynne skutki zastosowania normalizacji.

4) P r a c a n a u k o w a. W dziedzinie pracy naukowej normalizacja odgrywa również coraz potężniejszą rolę. Zwłaszcza w bibljotekarstwie i bibljografji, które są podstawą rozwoju współczesnych nauk.

Znormalizowanie formatów książek umożliwia racjonalne wyzyskanie miejsca. Należyte opracowanie katalogów bibljotecznych i bibljografij wymaga ujednostajnienia systemu prac. Jest rzeczą konieczną ułatwić pracującym naukowo orjentowanie się w labiryncie wydawnictw całego świata. Zmierza się do tego przez upraszczanie układu rzeczowego bibljografji i wprowadzanie klasyfikacji dziesiętnej według Deweya [15]). (Nawiasem mówiąc system ten nie doznaje u nas życzliwego przyjęcia. Natomiast Sowiety, a zwłaszcza Niemcy, przykładają doń dużą wagę).

Pracownik naukowy, gubiący się w powodzi przeróżnego kształtu arkuszy i świstków papieru, staje się anachronizmem. Systematyczność, oparta na korzystaniu z formatów papieru znormalizowanych, to ważny moment w technice pracy umysłowej [16]) .

B. Znaczenie ekonomiczne normalizacji.

Rozważając wartości techniczno-wytwórcze normalizacji, w znacznym stopniu dotykaliśmy już kwestji ekonomiczności norm. Umożli-

[15]) J. St. Bystroń. Człowiek i książka. Warszawa.

[16]) St. Rudniański. Technologja pracy umysłowej. Warszawa.

wiają one bowiem umiejętniejsze wyzyskanie zasobów (czasu, sił, narzędzi) przez pracę wydajniejszą lub oszczędniejszą. Zarówno zwiększenie wydajności pracy maszyn, jak i szybkości jej wykonania, a wreszcie podwyższenie jakości produktu, można traktować jako walory ekonomiczne normalizacji. Prócz nich zauważyć się da jeszcze inne objawy powiększenia dochodu lub zmniejszenia wydatku w gospodarce indywidualnej, czy społecznej.

1) Produkcja. Dla producenta lepsze wyzyskanie surowców i półfabrykatów przynosi bezpośrednią korzyść gospodarczą. Przy produkcji przedmiotów znormalizowanych niepomiernie wzrasta dokładność w obliczaniu potrzebnego surowca. Odpada konieczność gromadzenia wielkich zapasów różnych surowców, których nie używa się w ciągu całych lat. W związku z tem powstaje możność uproszczenia gospodarki magazynowej. W ścisłej z tem zależności znajdują się również sprawy łatwiejszego pozbywania się odpadków, które też ujednostajniają się, pomijając to, że wogóle odpadków otrzymuje się znacznie mniej, niż przy wyrobie przedmiotów nieznormalizowanych.

Ostatnią wreszcie dogodnością z punktu widzenia produkcji, którą warto zanotować — to łatwość kalkulacji przemysłowej, lub zmniejszenie kont w księgach buchalteryjnych, gdy ma się do czynienia z ograniczoną ilością typów produktu. Łączy się z tem także ułatwienie i możność wcześniejszego planowania produkcji.

Rozważywszy ważniejsze korzyści, które osiąga producent z normalizacji, należy nadmienić, że przy wprowadzeniu zasad organizacji przedsiębiorstwa, opartych na zdrowym rozsądku może producent uniknąć w pewnym stopniu marnotrawstwa. Przy wprowadzeniu jednak zasad naukowej organizacji, a szczególnie normalizacji, sytuacja ulega jeszcze wydatniejszej poprawie.

2) Normalizacja a kryzys gospodarczy. Zależność producenta od rynku i konkurencja zmuszają go nieraz do wyrzeczenia się normalizacji, zwłaszcza w okresie złej konjunktury. Trudności tych niema w ustroju etatystycznym. To też sowieccy pisarze stale podkreślają swoją wygodniejszą sytuację. Normy obowiązują wszystkie bez wyjątku wytwórnie, przez co osiąga się najwyższy szczebel normalizacji.

W państwach kapitalistycznych zdarza się nader często, że tylko niektóre, a nie wszystkie przedsiębiorstwa stosują się do norm. Na okoliczność tę zwróciła uwagę konferencja, zwołana w r. 1931 przez Instytut międzynarodowy organizacji pracy w Genewie, stwierdzając, że racjonalizacja (a więc i normalizacja) nie przyniosła odpo-

wiednich wyników między innemi skutkiem stosowania jej do poszczególnego przedsiębiorstwa, gdy tymczasem musi ona ogarnąć stopniowo całość zawodu, najpierw w zakresie narodowym, następnie międzynarodowym. Wobec tego konferencja zaleca jak najszersze zastosowanie systemu ugrupowań przedsiębiorstw (w celu zastosowania racjonalizacji) oraz rozwój instytucyj zawodowych.

Konferencja w sposób wyczerpujący przedyskutowała zagadnienie stosunku racjonalizacji do kryzysu światowego, dochodząc ostatecznie do przekonania, że „szczególnie anormalne warunki gospodarki światowej zależą mniej od czynników gospodarczych, a raczej od zaburzeń politycznych i socjalnych, od wyeliminowania olbrzymich mas konsumentów, od nastrojów egoistycznych i braku zaufania, które charakteryzuje zbyt często stosunki międzynarodowe".

Stojąc na tem stanowisku konferencja nie uważa za celowe zwalczanie nadprodukcji czy bezrobocia przez zaniechanie racjonalizacji. Konferencja uważa, że stopniowe zwiększenie spożycia przez zmniejszenie ceny sprzedaży jest jednym z czynników, mogących wpłynąć na zużytkowanie powstających nadwyżek. Ponadto zaleca się stosowanie racjonalizacji rozsądnej, opartej na statystyce zdolności nabywczej różnych sfer spożywców każdego kraju [17]).

Niezależnie od ustosunkowania się do wskazań i ogólnego poglądu tej konferencji, powinniśmy pogłębiać dążenia do racjonalizacji, mając na względzie to, że obecny stan przeminie i zajdzie konieczność intensywnego wzmożenia produkcji [18]).

3) W y m i a n a w e w n ę t r z n a [19]). W handlu hurtowym, czy detalicznym normalizacja staje się podstawą powodzenia. Stwarzając wspólny język, umożliwia lepsze porozumienie się kontrahentów, usuwa lub łagodzi spory związane z reklamacjami.

Jednolitość towarów umożliwia nabywanie ich bez uprzedniego oglądania. Unifikacja jest podstawą funkcjonowania giełd towarowych.

Przez zmniejszenie typów przedmiotów kupiec nie potrzebuje więzić kapitału, koniecznego dla posiadania możliwie największego asortymentu. Wymienia się również wśród korzyści normalizacji i to, że towary nie wychodzą z mody. Zmniejszają się koszty ogólne, i skut-

[17]) Z. Rytel Racjonalizacja j. w.

[18]) Dr. O. Kienzle. The importance of standard in periods of depression. Industrial Standardization and commercial Standards Weckley, September 1934.

[19]) Elimination of waste. Simplified practice what it is and what it offers. Bureau of Standards 1924 i Standards in Industry. The Annals, Volume 137 May 1928 rozprawa: Lloyd S. Tenny: Standardization of farm products, passim.

kiem tego kupiec może obniżyć cenę sprzedażną. Znormalizowane opakowanie ułatwia również lepszą obsługę klijenta.

Konsument ma możność otrzymania żądanego przedmiotu w krótszym czasie, przyczem ma pewność, że kupuje produkt o ściśle określonych własnościach. Następnie bez kłopotu może nabyć części zamienne. W życiu potocznem na każdym kroku trafia się na niedogodności w razie nieznormalizowania jakiej zepsutej części przyrządu. Natomiast np. znormalizowanie trzonów do żarówek zaoszczędza wiele czasu kupującemu. Przedewszystkiem zaś normalizacja umożliwia przy produkcji masowej takie obniżenie cen, że dotychczasowe artykuły zbytku stają się dostępne dla najszerszych warstw. Typowy przykład to produkcja samochodów w St. Zj. A. P., a zwłaszcza w zakładach Forda.

4) W y m i a n a   m i ę d z y n a r o d o w a. Sprawa normalizacji ma doniosły wpływ na kształtowanie się obrotów w handlu międzynarodowym.

Czołowe miejsce, naprzykład, w eksporcie masła zajmuje Danja, która od 30 przeszło lat wprowadziła jego standaryzację wraz z wprowadzeniem przepisów o sposobie wyrabiania masła, opakowania, znaków towarowych i t. d.

W naszym bilansie handlowym odgrywają pewną rolę jaja, bekony, które mogą zdobywać rynki zbytu tylko przy zachowaniu ścisłem standartów. Czuwa nad zastosowaniem się do nich Państwowy Instytut Eksportowy, współpracując ze zrzeszeniami producentów.

Nietylko u nas przywiązuje się duże znaczenie do polityki eksportowej, opartej na zasadach racjonalizacji. Niekiedy poprzez rozpowszechnianie norm osiąga się możliwości eksportowe. Naprzykład Anglicy tłumaczą swoje standarty na język hiszpański, mając na widoku zdobycie rynków południowo-amerykańskich. Tak samo Niemcy tłumaczą na obce języki swoje wydawnictwa normalizacyjne, korzystając zresztą z pomocy finansowej zainteresowanych gałęzi przemysłu [20]).

5) I l o ś c i o w e   o z n a c z a n i e   k o r z y ś c i. Po wyszczególnieniu różnych rodzajów korzyści ekonomicznych, które daje normalizacja, nasuwa się pytanie: ile oszczędności można z niej uzyskać? Odpowiedzi ścisłej, opartej na miernikach wartości — nie można udzielić [21]).

---

[20]) Inż. W. Łazarew. Standartizacja. Moskwa 1925 r.

[21]) Meyenberg. Prakticzeskoje wwiedienje proizwodstwiennych standartow. Moskwa 1929.

Zagadnienie to ma pierwszorzędne znaczenie dla rozpowszechnienia normalizacji. Dotychczas jednak nie udało się nawet ustalić metody obliczania. Na ankietę, rozpisaną w tej sprawie przez Międzynarodowy Związek Normalizacyjny (I. S. A.) nie było żadnej odpowiedzi.

Jedną z przeszkód, które utrudniają ocenę korzyści, są względy konkurencyjne przedsiębiorców i wogóle niechęć do ujawniania stanu majątkowego.

Z rozrzuconych tu i owdzie, nieodpowiedzialnych zresztą, materjałów można przytoczyć takie przykłady:

National Bureau of Standards (U. S. A.) podaje m. in. następujące cyfry:

Przedmiot	Ilość typów przed normalizacją	Ilość typów po normalizacji	Oszczędność roczna w dolarach
Śruby do pługów	1.500	840	200.000
Narzynki	100%	25%	500.000
Kamienie brukowe	66%	5%	1.000.000
Blacha stalowa	1.819	261	2.400.000
Żelazo okr. dla konstrukcyj żelbetowych	32	11	4.500.000
Grubość kartonu	244	60	5.000.000
Formularze magazynowe	3.500	18	5.500.000
Kotły ogrzewnicze	130	13	5.500.000
Formaty dokumentów rachunkowych	4.500	3	15.000.000
Drzewo budulcowe	100%	40%	250.000.000
Razem:	—	—	289.100.000

Pewna amerykańska fabryka kapeluszy przez unifikację zmniejszyła swój kapitał obrotowy z 500.000 dolarów na 170.000 dol. i powiększyła obroty z 1,4 miljona do 4 miljonów dolarów.

Oszczędności z tytułu wprowadzenia znormalizowanych formatów papieru obliczają rocznie w Niemczech na 1 miljon marek, w Z. S. R. R. na 8 do 10 miljonów rubli [22]).

Pewna niemiecka kopalnia węgla przeszła na normalizację elementów eskawatora i zmniejszyła wydatki na części zamienne ze 120.000 do 40.000 marek.

[22]) Die deutsche Normung. Berlin i M. T. Szereszewskij Standartizacja za rubieżom. Sputnik Standartizatora. Moskwa 1934.

Zmniejszenie ilości sortymentów stali dało w Anglji oszczędność 55 szylingów na tonnę — rocznie około 1 miljona funtów sterl. Unifikacja narzędzi w fabrykach Skody zmniejszyła roczny wydatek na narzędzia z 58 miljonów kor. czeskich na 12 miljonów koron [23]).

Nasza Komisja Normalizacji druków i wydawnictw państwowych oblicza, że oszczędność na redukcji i racjonalizacji druków skarbowych wyniosła 410.000 zł., pocztowych 75.000, M. Spraw Zagran. 37.000 zł., Ubezpieczeń Społecznych 85.000 zł. Koszty te obliczono w stosunku rocznym, biorąc za podstawę wyłącznie oszczędności na materjale.

Ponadto Komisja przewiduje, że oszczędność z tytułu normalizowania zeszytów wyniesie dla uczniów szkół powszechnych 1.700.000 zł. Wnioski Komisji (dotychczas niezrealizowane) w zakresie reformy postępowania w sprawach personalnych mogą przynieść około 250.000 zł. oszczędności, a wydawnictw urzędowych władz centralnych i II-giej instancji ponad 1.000.000 zł.[24]).

C. Czynnik ludzki.

Badanie czynnika ludzkiego to jedna z najdonioślejszych kwestyj, któremi zajmuje się naukowa organizacja. Psychotechnika i poradnictwo zawodowe odgrywają dziś w produkcji przemysłowej rolę bardzo ważną. Badania pracy ręcznej (chronometraż), pracy umysłowej i strony moralnej to fundamentalne zagadnienia w systemie Taylora.

Również i normalizacja, jako jedno z ogniw racjonalizacji, wywiera swój wpływ na czynnik ludzki. Wpływ ten ogarnia wiele różnych momentów tak, jak i znaczna jest ilość sytuacyj, w których się normalizację stosuje.

W produkcji przemysłowej robotnik, mając do czynienia z narzędziami i maszynami znormalizowanemi, łatwiej nauczy się obchodzić z niemi, praca staje się łatwiejszą, mniej męczącą. Daje mu zadowolenie ze względu na dużą wydajność.

Łatwość pracy prowadzi wprawdzie do monotonji, lecz to jest nieuniknione przy wszelkiej specjalizacji i tę złą stronę równoważą inne liczne korzyści robotnika.

[23]) Mjr. S. G. inż. K. Jackowski. Czechosłowacki przemysł metalowo-przetwórczy. Warszawa, 1927 r.

[24]) Sprawozdanie z działalności Komisji Normalizacji druków i wydawnictw państwowych za okres od listopada 1931 r. do 31 maja 1934 r. Warszawa 1934 r.

Normalizacja oddziaływa potężnie na wytworzenie karności. Wykonawca ma ściśle określone zadanie, nadzór nad jego pracą staje się sprawniejszy. Ponadto zaś zmniejsza się jego odpowiedzilność przez usunięcie lub zmniejszenie wyboru możliwych sposobów wykonania. Normalizacja bardzo szeroko rozumiana to przecież odwieczna cecha organizacji wojskowej. Wspaniałe przykłady karności wojskowej przejawiają się głównie dzięki zastosowaniu jasnych i stanowczych rozkazów — norm [25]).

Wychowawcze znaczenie normalizacji ujawnia się nietylko w wytwarzaniu karności, we współdziałaniu w tworzeniu zbiorowości zorganizowanych, lecz także w powstawaniu nowego typu człowieka „znormalizowanego" [26]). Oczywiście, że chodzi tu o człowieka jako członka zbiorowości podporządkowującego się interesom całości, którego można np. zaliczyć do jednostek państwowo-twórczych, lecz nie pozbawionego indywidualności. Zresztą, normalizacja wzmaga inicjatywę, uwalniając uwagę i pamięć od małoważnych szczegółów.

Proponują również np. znormalizowanie ubrań tak, jak to ma miejsce w ubiorach sportowych. Jak daleko ma sięgnąć normalizacja, to kwestja dyskusji. Amerykańska standaryzacja pokoi hotelowych, szpitali, mebli i t. d. może wydawać się przygnębiająca. Nieraz jednak ktoś, mieszkający w „indywidualnej" norze podmiejskiej, zgodziłby się bez wahania na hygieniczne choć znormalizowane, a więc tanie i dostępne mieszkanie. Podobnie nabywanie przez szerokie rzesze samochodów lub maszyn do pisania jest umożliwione dzięki normalizacji i masowej produkcji.

D. Obrona Państwa.

Przygotowanie obrony państwa polega na przystosowaniu wszystkich dziedzin życia do zadań wojennych. Organizować w tym celu trzeba przemysł, handel, rolnictwo, naukę, szkolnictwo i t. d.

Dążąc do spełnienia tego doniosłego zadania, jakiem jest przygotowanie mobilizacji kraju, państwo musi jednocześnie zaspokoić bieżące potrzeby, związane z utrzymaniem sił zbrojnych w czasie pokoju. Spełniając oba zadania, administracja wojskowa interesuje się całokształtem zagadnień technicznych i ekonomicznych, związanych z przemysłem. Można przyjąć, że wszystkie gałęzie produkcji interesują wojsko. Pragnie ono poznać stan współczesny, dążności roz-

[25]) Hahanjan. Osnowy wojennoj psichołogji. Moskwa 1929 r.
[26]) L. M. Gilbreth. j. w.

wojowe, a nadto wpływać na rozwój produkcji w kierunku wskazanym przez zadania obronne państwa. Toteż racjonalizacja przedsiębiorstw, jako najskuteczniejszy sposób powiększenia zdolności produkcyjnej, otaczana jest stałą pieczą przez władze wojskowe.

Również i normalizacja, jako czynnik postępu technicznego, odgrywa tu rolę ważną. Pozatem jednak wojsko, jako konsument, zainteresowane jest w tych korzyściach, które daje normalizacja przez ujednostajnienie typów, a więc ułatwienie naprawy sprzętu i szybsze wyszkolenie obsługi i t. d.

Dla uwypuklenia roli normalizacji w zagadnieniach obrony państwa wystarczy zwrócić uwagę, że wybitny wpływ na postęp i gwałtowny rozrost normalizacji zawdzięczamy wojnie światowej. Potrzeby wojenne zmusiły Niemcy do utworzenia instytucji normalizacyjnej. Historja współczesnej normalizacji rozpoczyna się właściwie dopiero w tym okresie.

Politykę normalizacyjną wojska prowadzi się w ten sposób, aby zapewnić jak najlepsze wypełnienie zadań, o których mowa na wstępie, jednak nie biorąc pod uwagę utraconych skutkiem tego korzyści przez tę lub inną gałąź przemysłu. Zwłaszcza w czasie wojny jaskrawo występują sprzeczności interesów wojska i producenta lub kupca. Przytoczmy dla przykładu sprawę racjonowania żywności, będącą pewnego rodzaju normalizacją.

Do podstawowych tez polityki, prowadzonej w czasie pokoju, należy zapewnienie samowystarczalności na czas wojny. Nastawia się przemysł na surowce krajowe. Dąży się do podwyższenia jakości tych surowców. Ma to, rzecz prosta, wpływ i na sprawę opracowywania norm.

Drugą zasadą jest założenie, że w czasie wojny raczej będziemy naprawiać sprzęt, niż wytwarzać nowy. To zależy znów od stopnia znormalizowania części zamiennych i rozmiarów, które osiągnie produkcja masowa.

Naprawiać można tylko sprzęt solidny. Normy zatem muszą być tak opracowane, żeby w czasie wojny, z chwilą nieuniknionego obniżenia się jakości produkcji, wojsko nie dostawało tandety.

Z jednej więc strony istnieje tendencja do wydawania norm o wysokim poziomie technicznym, znakomicie opracowanych, wymagających długotrwałych badań, z drugiej zaś strony praca normalizacyjna wymaga przyśpieszenia tempa, gdyż powolność jej opóźnia przygotowanie do wojny. Ponadto zaś niejednokrotnie z powodu braku norm nie można uruchomić produkcji.

Przedmioty używane przez wojsko dadzą się podzielić na trzy grupy. Pierwsza — to przedmioty o charakterze ściśle wojskowym, nie mające żadnego zastosowania w życiu cywilnem. Tu należą uzbrojenie, amunicja i t. p. Władze wojskowe mają uproszczone zadanie przy ustalaniu norm, dotyczących tych przedmiotów. Żądania wojska muszą być w tych razach uwzględnione całkowicie [27]).

Druga grupa — to przedmioty o charakterze mieszanym, które znajdują się w powszechnem użyciu, lecz posiadają doniosłe znaczenie dla wojska. Normalizacja tych przedmiotów musi odpowiadać wymaganiom wojska i potrzebom rynku prywatnego. Do tej kategorji należą np. materjały działu taborowego. Różnorodność typów wozów stanowi ogromną przeszkodę w zaopatrywaniu wojsk w polu. U nas mamy już opracowane w tym zakresie normy. Przewidziano tylko kilkanaście typów wozów. Samo ustalenie norm nie wystarcza tutaj. Trzeba zastosować przymus ustawowy.

Czasem dla potrzeb wojska wystarczy nawet znormalizowanie jakiejś części danego przedmiotu. Przy znormalizowaniu np. buks (tulei) można w wozach dowolnie zmieniać koła, co ma już duże znaczenie dla funkcjonowania taborów.

Zanotować warto, że w Z. S. R. R. istnieje szczególna sytuacja w zakresie podziału materjałów wojskowych na omawiane grupy. Otóż przedmioty umundurowania wojskowego (płaszcze, buty, bielizna), według tendencji intendentury sowieckiej, powinny być takie same jak ubrania chłopów, czy robotników. Takim sposobem zapewnia się lepsze warunki zaopatrywania w tym zakresie na czas wojny [28]).

Poza przedmiotami tych dwu grup, w których normalizacji wojsko zainteresowane jest bezpośrednio, istnieje wiele przedmiotów użytku wojskowego, co do których administracja wojskowa nie stawia szczególnych żądań, mających wpływ na opracowanie norm. Do nich należy np. szkło, jako materjał budowlany, ołówki kancelaryjne i t. p. Napozór zdawałoby się, że to pozycje znikome w całokształtcie zagadnień. Jednak wojsko, jako poważny konsument, zainteresowane jest w tem, aby normy takie zostały opracowane. W naszym budżecie ogólno-państwowym np. różne wydatki na ołówki mogą wynieść około 300.000 zł. (licząc 400.000 urzędników po cztery ołówki rocznie, w cenie przeciętnej 25 gr.). Kwota poważna; racjonalizacja prze-

---

[27]) Pierwyj plenum komitieta po standartizacji. Moskwa 1926. Referat przedstawiciela Nar. Kom. Wojsk. i Morskiego.

[28]) Standartizacja w Wojennom diele. Sbornik statiej pod red. Z. A. Papiernowa. Moskwa, 1930.

prowadzona może dać widoczne rezultaty. Administracja wojskowa starać się będzie nietylko o opracowanie norm, ale głównie o wprowadzenie ich w życie.

E. Wprowadzanie normalizacji w życie.

Wprowadzanie ustalonych norm w życie napotyka na różne trudności. Zagadnienie to, nader skomplikowane, należy do właściwej polityki normalizacyjnej. Ostatnio wiele uwagi poświęca temu problemowi prasa fachowa czeska i sowiecka.

Wśród trudności praktycznego zastosowania norm wyróżnić można grupę technicznych przeszkód.

Wprowadzenie normalizacji w wytwórniach wymaga nieraz ogromnych kosztów, związanych z przystosowaniem maszyn i narzędzi do nowego rodzaju produkcji. Czasem brak kapitału, a czasem niedołęstwo odwodzi przedsiębiorcę od dokonywania zmian.

Przy normalizacji narzędzi dyrekcja Skody zmuszona była usunąć ze swych fabryk czeskich około 120 wagonów narzędzi niezunifikowanych. Koszt ogromny. Decyzję taką może powziąć tylko śmiały organizator.

Tego rodzaju trudności, jak również konkurencja przedsiębiorstw, która uniemożliwia czasem przyjęcie wspólnych norm, w pewnym stopniu zależą od konjunktury, ustroju gospodarczego.

Etatyzm nie ma do czynienia z walką prywatnych przedsiębiorstw. Stanowi to ułatwienie niemałe w dokonywaniu racjonalizacji przemysłu. Władze sowieckie, zdając sobie dokładnie z tego sprawę, wysuwają tę okoliczność, jako jedno z naczelnych haseł propagandowych w zakresie normalizacji [29]).

Niekiedy wprowadzenie norm w życie nie udaje się skutkiem tego, że szczegóły ich opracowania okazują się w zastosowaniu niepraktyczne. Tak było np. z normami papieru w Sowietach. U nas też PN—O—102 „Formaty papieru" podlegały różnym poprawkom.

Innego typu trudności to nieznajomość korzyści, które przynosi normalizacja, nieufność do nowych kierunków rozwojowych, wybujały indywidualizm i brak poczucia obowiązków społecznych.

Przeciwdziałać skutecznie tym trudnościom można i należy stosując propagandę przez publikowanie odpowiednich wydawnictw, rozlepianie plakatów, urządzanie wystaw, publicznych odczytów.

[29]) Referat przewodniczącego komit. norm. W. W. Kujbyszewa, pomieszczony w wyd. „Pierwyj plenum Komitieta..." j. w.

Kpt. int. dypl. SZYMAŃSKI SERGJUSZ.

Na marginesie nowego wydania przepisu o należnościach żywnościowych.[1]

Zaopatrywaniem nazywamy pokrywanie potrzeb. Ażeby jednakowoż podjąć zaopatrzenie i je wykonać, należy znać potrzeby, ich jakość (gatunek) i ilość (rozmiar). Stany liczbowe jednostek zaopatrywanych — i to zarówno ludzi, zwierząt, sprzętu, objektów i t. p.— nie dają podstawy do oceny całokształtu potrzeb bez znajomości jeszcze dwóch elementów, t. j. wymiaru należności, przypadającej na poszczególną jednostkę i czasu, w ciągu którego potrzeby mają być pokrywane.

W niniejszych uwagach interesować nas będzie wyłącznie wymiar należności w dziale zaopatrzenia w żywność i temu tylko przedmiotowi poświęcimy swoje rozważania.

Podstawą racjonalności gospodarowania jest określenie wymiarów należności, według których układa się następnie plan pokrycia i wykonywuje bieżące zaopatrzenie. W dziale zaopatrzenia w żywność będziemy więc mówić o należnościach żywnościowych, t. j. o ustalonych normach ilościowych poszczególnych środków spożywczych, przysługujących codziennie człowiekowi i poszczególnym rodzajom zwierząt, utrzymywanym przez wojsko.

Ażeby omówieniu obecnie obowiązujących należności żywnościowych dać należyty wyraz, nie od rzeczy będzie sięgnąć do chwili tworzenia naszego wojska w odrodzonej Ojczyźnie i przedstawić rys historyczny polskich, wojskowych należności żywnościowych.

Z porównań, które nam się nasuną, wysnujemy odpowiednie wnioski dla oceny, jakiemi drogami szła myśl przewodnia przy ustalaniu tych należności i jakie przyczyny wpływały na liczne poprawki

[1]) Należności żywnościowe w czasie pokoju (N. Ż. 1). M. S. Wojsk. Dep. Int. Nr. 5100 — 5180 — 13/W. Żywn. z dnia 15 lutego 1935 r.

i zmiany, które doprowadziły wreszcie do obowiązującego obecnie przepisu o należnościach żywnościowych.

Proces myślowy, który podejmiemy przy tej ocenie, pozwoli nam również osądzić, czy i w jakim stopniu można mówić o stałości przepisu o należnościach żywnościowych, oraz rozjaśni pogląd na należności żywnościowe czasu wojny.

W chwili tworzenia Państwa Polskiego i naszej siły zbrojnej, nie było czasu na studja i opracowanie własnych, polskich należności żywnościowych. Sięgnięto po wzory obce, a to tembardziej, że przejęliśmy w tym czasie również obce zasady administracji w wojsku. Te obce należności żywnościowe nie były jednak i nie mogły być ślepo stosowane, gdyż wchodziły tu w grę takie czynniki, jak możliwości gospodarcze nowopowstałego Państwa i przyzwyczajenia szerokich warstw naszej ludności w zakresie odżywiania się, które — w miarę środków, należało uwzględniać. Zachodziła więc konieczność dostosowania należności żywnościowych do warunków naszej rzeczywistości, to też mamy z tego okresu czasu wielką ilość różnorodnych zarządzeń wydawanych dorywczo i dorywczo regulujących stosowanie należności żywnościowych. Ten stan rzeczy wytworzył niejako płynność w zakresie przepisów o żywieniu wojska, zwłaszcza, że kwestja zamiany podstawowych środków spożywczych przez środki spożywcze zastępcze, stała się niezwykle rozciągliwą i wynikała z ówczesnych warunków i możliwości pokrywania potrzeb żywnościowych. Był to okres wojny, która spadła na nas u progu wolności, okres wielkiego wysiłku na nowo powstającego Państwa, którego obszary, przeorane pługiem co tylko ukończonej wojny europejskiej, dymiły jeszcze zgliszczami osiedli. W tych warunkach pozostawała tylko improwizacja, jako jedyna forma przeżycia i przetrwania, oparta o wytężoną zapobiegliwość zdobycia środków, raz takich, raz innych, ażeby tylko dostarczyć żołnierzowi strawy. Po ukończeniu działań wojennych przystąpiono do rewizji dotychczasowego stanu rzeczy. Odpowiednie prace były podjęte z końcem 1921 roku, a objęto niemi całokształt zagadnienia, dążąc do opracowania przepisu o należnościach żywnościowych — jako całości, posiłkując się jednak — w pierwszym etapie pracy — wydanemi w ciągu wojny zarządzeniami i postanowieniami z zakresu żywienia, gdyż stanowiły one jeszcze wyraz ówczesnych warunków gospodarczych, które należało mieć na uwadze [1]).

[1]) Dlatego też w rozkazie wprowadzającym należności żywnościowe (poz. 131. Dz. Rozk. Nr. 8/22), mówi się o „zestawieniach wszystkich dotychczas obowiązujących należności żywnościowych".

Dla ilustracji i porównań przytoczymy wymiary należności żywnościowych, ustalanych w okresie od roku 1918.

Pierwsze z nich ogłoszone zostały w Dz. Rozk. Nr. 9 z dnia 7 grudnia 1918 r. Ówczesny wymiar tej należności żywnościowej był następujący:

Artykuły (środki spożywcze)	Norma dzienna
Chleb	700 gr
Mięso	200 gr
Ziemniaki	700 gr
Jarzyna twarda lub strączkowa	125 gr
Sól	25 gr
Tłuszcz	15 gr
Cebula świeża	12,5 gr
Włoszczyzna suszona	1 gr
Korzenie	0,5 gr
Mąka do przypraw	10 gr
Marmelada	50 gr
Kawa	40 gr
Papierosy	5 szt.

Po szeregu przejściowych zmian, regulowanych dorywczemi zarządzeniami, spowodowanemi ówczesną sytuacją gospodarczą, należności te zostały nieco zwiększone.

Wymiar ich, ogłoszony w Dz. Rozk. Nr. 39 z roku 1919, był następujący:

Artykuły (środki spożywcze)	Norma dzienna w kraju	Norma dzienna w polu
Chleb	700 gr	700 gr
Mięso	250 gr	300 gr
Ziemniaki	700 gr	500 gr
Jarzyna twarda	150 gr	150—125 gr
Sól	15 gr	15 gr
Tłuszcz	30 gr	30 gr
Cebula świeża	12,5 gr	12,5 gr
Ocet	1 ctl.	1 ctl.
Włoszczyzna suszona	1 gr	1 gr
Korzenie	0,5 gr	0,5 gr
Mąka do przypraw	10 gr	10 gr
Marmelada	50 gr	50 gr
Kawa	50 gr	46 gr
Papierosy	5 szt.	10 szt.

Należności te jednak ulegały zmianom i redukcjom w zależności od sytuacji aprowizacyjnej tak, że w praktyce obraz wymiaru żywności odbiegał zwykle od powyższych norm.

Tu godzi się zauważyć, że przyjęte przez nas obce należności żywnościowe, dostosowane już w ciągu wojny do aktualnych warunków gospodarczych chwili, stanowiły tylko niejako wytyczną ogólną, albowiem narastające coraz bardziej trudności w zdobyciu i nagromadzeniu środków, zmuszały nasze władze wojskowe do dalszych obniżek tych należności. Wraz z brakiem poszczególnych środków spożywczych w magazynach i niemożnością wskutek tego oparcia zaopatrzenia na przyjętym początkowo systemie niemieckim, polegającym na układaniu jadłospisów przez urzędy gospodarcze i wydawaniu według tych jadłospisów przypadających należności oddziałom na stan, który był podstawą rozliczania, musiał runąć sam system w swojej czystej formie i w grę weszły różne nadbudówki sposobów zaopatrywania, a nadewszystko ciężar nabywania brakującej żywności został przerzucony na oddziały, bez ograniczenia bodaj różnych surogatów, które zastąpić miały podstawowe środki spożywcze.

W związku z tem o wystarczalności wyżywienia w naukowym sensie tego słowa, a nawet w porównaniu z przeciętnem wyżywieniem mieszkańca wsi w ówczesnych czasach, nie mogło być mowy.

Dlatego też podjęcie prac nad ustaleniem należności żywnościowych należało połączyć ze studjami naukowemi w zakresie fizjologji żywienia, co obok trzeźwej oceny zasobności kraju, stanowiło punkty wyjścia do opracowania norm.

Służba intendentury współpracowała zatem przy ustalaniu należności żywnościowych z przedstawicielami nauki, kierując się opinjami uniwersytetów, ówczesnego Ministerstwa Zdrowia, uczonych oraz wojskowych władz sanitarnych i weterynaryjnych:

Za pierwszy etap tych prac uznać należy postanowienia, zgłoszone w Dz. Rozk. Nr. 8 z dnia 25 lutego 1922 r., w formie rozkazu o należnościach żywnościowych. Było to właściwie i przedewszystkiem uporządkowanie wydanych dorywczo zarządzeń i zebranie ich w jedną całość, gdyż wraz z zakończeniem wojny konieczność dążenia do racjonalnego i opartego na przepisie gospodarowania stawała się nakazem chwili. O większych zmianach, wynikających z faktycznych potrzeb człowieka w zakresie odżywiania, nie mogło być jeszcze mowy, albowiem warunki gospodarcze na to nie pozwalały.

Postanowienia Dz. Rozk. Nr. 8/22 zawierały następujące rozdziały.

a) Zestawienie należności żywnościowych dla osób wojskowych i cywilnych oraz rodzin osób wojskowych.

b) Zamianę artykułów spożywczych.

c) Wyżywienie zwierząt w wojsku.

Na szczegółowe omówienie tych należności żywnościowych brak jest miejsca w ramach niniejszego artykułu. Należy jednak podkreślić pewne rysy charakterystyczne, gdyż wiele z postanowień tego Dziennika Rozkazów znikło w późniejszym przepisie o należnościach żywnościowych, a wiele uległo zmianie. Wydanie takiego przepisu było zresztą przewidziane już w zarządzeniu wprowadzającem należności żywnościowe w początkach 1922 r. Stąd wniosek, że posiadały one w chwili wydania charakter tymczasowy i zapełniały istniejącą w zakresie przepisów lukę, która utrudniała pracę organów zaopatrujących, pracę kontroli i pracę administracyjną oddziałów.

W należnościach żywnościowych z roku 1922 zasługują na uwagę następujące momenty:

1) Układ i podział na rodzaje należności,

2) Danie wyrazu naukowego w tłomaczeniu zasad wartości odżywczej środków spożywczych i

3) Wymiary należności.

Przyjęty układ dzielił postanowienia o należnościach żywnościowych na trzy oddzielne rozporządzenia, stanowiące niejako zamknięte całości, przyczem wyodrębniał np. zasady zamiany artykułów spożywczych w należnościach dla ludzi, nie uwidaczniając tej odrębności w traktowaniu należności dla zwierząt. Nomenklatura była zróżniczkowana, istniały bowiem takie pojęcia jak n. p. „należności żywnościowe", „należności paszy", „artykuły spożywcze" i „artykuły paszy" dla podkreślenia różnicy pomiędzy należnościami żywnościowemi dla ludzi i dla zwierząt.

Taka forma układu nie mogła się ostać w rozwoju zasad gospodarki żywnościowej, która z biegiem czasu krystalizowała się w warunkach życia pokojowego i wymagała wprowadzania coraz to nowych rodzajów należności i sposobów ich stosowania, a nadewszystko szczegółowych postanowień oraz jednolitego ujęcia całokształtu zagadnienia w jednym przepisie. Forma ta — jak następnie zobaczymy — uległa zmianie, niemniej można powiedzieć, że zasadniczy jej zarys został utrzymany.

Rozkaz przewidywał następujące należności dla ludzi:

a) dla szeregowych niezawodowych w kraju (tabela I); b) dla oficerów, urzędników wojskowych, chorążych i szeregowych zawo-

dowych w kraju (tabela II); c) dla wychowanków szkół kadeckich (tabela III); d) dla pracowników i robotników cywilnych w kraju (tabela IV); e) dla szeregowych niezawodowych w polu (tabela V); f) dla oficerów, urzędników wojskowych, chorążych i szeregowych zawodowych w polu (tabela VI); g) rezerwową należność żywnościową (tabela VII); h) dla rodzin (żon i dzieci) oficerów, urzędników wojskowych, chorążych i szeregowych zawodowych (tabela VIII) oraz dodatki żywnościowe: a) przeciwepidemiczny i b) dla walczących.

Jednoczył on więc należności w kraju i w polu i był nietylko echem minionej wojny, lecz również wyrazem potrzeb chwili, albowiem w tym czasie istniały jeszcze polowe formacje wojska, bytujące w warunkach polowych (np. 2 Armja).

Spadkiem wojennym są jeszcze należności dla wojskowych zawodowych, dła ich rodzin, dla pracowników cywilnych i robotników. Jest to pozostałość ówczesnych warunków ekonomicznych, gdy część uposażenia obejmowała środki w naturze. Należności te będą następnie znikać wraz ze zmianą warunków życia i stabilizacją ekonomiczną.

Pominąwszy należności żywnościowe dla wojskowych zawodowych, ich rodzin, pracowników i robotników i t. p. widzimy, że z pośród przepisanych na czas pokoju pozostaje zaledwie dwa rodzaje należności żywnościowych i jeden dodatek żywnościowy, z czego szeregowych (podoficerów i szeregowych odbywających obowiązkową służbę czynną) dotyczyła właściwie tylko jedna należność (tabela I), gdyż tabela III przeznaczona była dla wychowanków szkół kadeckich. Jako dodatek żywnościowy ustalono tylko dodatek przeciwepidemiczny. Nie omylimy się, sądząc, że zaszczyt pierwszeństwa swojego powstania zawdzięcza ten dodatek ówczesnym warunkom zdrowotnym, czyniącym go tak koniecznym. Inne dodatki żywnościowe ukażą się dopiero później. Później również powstaną i inne należności żywnościowe obok normalnej, za jaką należy uważać należność, zawartą w tabeli I.

Charakterystycznym rysem postanowień o zamianie artykułów spożywczych jest rozdział I, zawierający zasady ustalania wartości odżywczej pokarmów. Stanowi on wyraz dążenia do wpojenia w zainteresowane organa administracji wojskowej podstawowych wiadomości naukowych w zakresie żywienia, dla nas zaś jest dowodem, że takie objaśnienia były wówczas konieczne, z braku fachowych podstaw wyszkolenia odnośnych organów administracji wojska. Tak czy inaczej rozdział ten nie będzie powtórzony w na-

stępnem opracowaniu należności żywnościowych. Znajdzie on natomiast miejsce w instrukcji p. t. „Warunki techniczne produktów spożywczych i ich wartość spożywcza", wydanej w roku 1924.

Godną uwagi jest treść postanowienia końcowego o zamianie artykułów spożywczych, dopuszczającego stosowanie w pewnych wypadkach również środków spożywczych, nieprzewidzianych w normach zamiany. Charakteryzuje to ówczesne warunki gospodarcze i jest już chyba ostatniem echem wojny w przepisie o należnościach żywnościowych.

Pozostawiając na uboczu należności żywnościowe na czas wojny, zaznajomimy się z jedyną należnością żywnościową, odpowiadającą obecnej należności normalnej, a zawartą w tabeli I, gdyż tylko tutaj nasuną się następnie porównania, a ponadto ta właśnie należność, jako dotycząca przeważającej większości wojska w czasie pokoju, stanowić powinna główne nasze zainteresowanie.

Skład tej należności był następujący:

Artykuły (środki spożywcze)	Norma dzienna
Chleb	700 gr
Mięso	250 gr
Tłuszcz	30 gr
Ziemniaki	700 gr
Jarzyna twarda	150 gr
Marmelada	50 gr
Sól	20 gr
Cebula świeża	12,5 gr
Ocet	1 ctl.
Włoszczyzna suszona	1 gr
Korzenie	0,5 gr
Mąka do przypraw	10 gr
Kawa konserwowa	2 porcje

ponadto 5 g. mydła do mycia i 5 szt. papierosów oraz dekadowo 2 pudełka zapałek. Należność ta — jak widzimy — jest identyczna z przytoczoną powyżej z roku 1919 (zachodzi tylko różnica w wymiarze soli).

Uderza w niej przedewszystkiem brak jarzyny świeżej (kapusta, marchew, buraki i t. p.) oraz bardzo mały wymiar tłuszczu. Kaloryczną wartość podnosi nieco marmelada. Również marmelada ma wypełnić lukę, wynikającą z braku jarzyny świeżej.

O ile chodzi o wyżywienie zwierząt w wojsku, to należności paszy były następujące:

a) pokojowa należność paszy dla koni, mułów i osłów (tabela A); b) wojenna należność paszy dla koni, mułów i osłów (tabela B); c) rezerwowa należność paszy dla koni, mułów i osłów (tabela R); d) należność paszy dla bydła (tabela C); e) należność karmy dla psów (tabela D); f) należność karmy dla zwierząt doświadczalnych (tabela E) i g) należność karmy dla gołębi pocztowych.

Ponadto wchodziły w grę dodatki paszy dla koni, normy paszy dla zwierząt w czasie transportu i t. p. szczególne normy, wynikające ze specjalnych warunków (konie chore, w zapasach koni, po ożrebieniu i t. d.).

Pośród zwierząt żywionych przez wojsko widzimy w tym czasie również bydło, gdyż ówczesny system zaopatrzenia w mięso pozostawiał jeszcze w zarządzie wojskowym cały aparat gromadzenia bydła, dokonywania uboju i rozdziału mięsa, a gospodarstwa rolne, będące w rękach wojska, hodowały również bydło.

W należnościach tych interesuje nas tabela przepisana dla koni i dlatego zanotujemy ją (tabela „A"):

Kategorja zwierząt	Norma dzienna w kg.			
	Owies	Siano	Słoma na karmę	Słoma na ściółkę
Konie wierzchowe i lekkie artyleryjskie	4,5	4	1,5	1,5
Konie pociągowe ciężkie (art. i tab.) . .	4	6	3	1,5
Konie pociągowe i lekkie taborowe . .	3	4	1,5	1,5

Należności żywnościowe, ogłoszone w Dzienniku Rozk. Nr. 8/22, stanowią więc etap prac, charakteryzujący się uporządkowaniem tej dziedziny, przez zebranie w jedną całość dorywczo wydawanych postanowień i przez ustalenie pewnego minimum w zakresie żywienia żołnierza, lecz — niestety — nie były one jeszcze należytym wyrazem racjonalności żywienia i daleko im było do poziomu normalnego. Wraz z ustalaniem się warunków bytu pokojowego, będą one przedmiotem licznych krytyk i utyskiwań. Ówczesne warunki gospodarcze silnie zaciążyły na wymiarze należności żywnościowej z roku 1922, należało zatem oczekiwać poprawy warunków dla wprowadzenia nowych, polepszonych wymiarów należności, ustalonych już na podstawie faktycznych, normalnych potrzeb organizmu

ludzkiego. Prace były kontynuowane, a widocznem ich zakończeniem, uwieńczonem dodatniemi wynikami, było wydanie przepisu o gospodarce kuchennej w formacjach[1]) zawierającego w załączniku nowe rodzaje należności żywnościowych i ich wymiary.

Należności żywnościowe z roku 1924 były następujące:
a) należność normalna („N"), b) należność zwiększona szkolna („S"), c) należność zwiększona wojenna („W"), d) należność rezerwowa („R"), e) należność więzienna (karna — „K"), f) należność podróżna („P"), g) należność lecznicza („L"), oraz należności dodatkowe: a) dla rekrutów, b) przeciwepidemiczna, c) dla ciężkopracujących, d) asystencyjna, e) dla walczących i f) specjalna.

Zanim zapoznamy się z wymiarem należności normalnej, jako najbardziej nas interesującej należności, według której jest żywiona przeważająca część stanu liczebnego wojska, stwierdzimy przedewszystkiem wprowadzenie szeregu różnych należności żywnościowych i dodatków, a więc szeroką już rozbudowę przepisu o należnościach. Warunki życia pokojowego, organizacja wojska, rodzaj służby, jej warunki i t. p. wpływały coraz szerzej na potrzebę dostosowania wymiarów należności żywnościowych do wymagań tego życia, przyczem położenie gospodarcze Państwa zezwalało już na realizowanie wymagań, jakie sprawie żywienia stawiała nauka. Od tej chwili można więc mówić o właściwych pokojowych normach żywnościowych oraz o stabilizacji warunków ekonomicznych, które wprowadzenie tych norm umożliwiły. Postanowienia te są więc punktem wyjścia do dalszego rozwoju, doskonalenia i poprawek pokojowych zasad żywienia żołnierza, a wszelkie zmiany, jakie w dalszych porównaniach stwierdzimy, nie naruszą już głębiej tych należności.

Należność normalna z roku 1924 miała skład następujący: (tabl. str. 49).

W porównaniu z należnością z roku 1922 stwierdzamy wzrost wymiaru następujących środków spożywczych:
— chleba z 700 gr na 950 gr, a więc o 250 gr,
— tłuszczu z 30 gr na 50 gr, a więc o 20 gr.,
znika natomiast z tej należności marmelada, a wprowadzona zostaje jarzyna świeża w wymiarze 200 gr dziennie.

To polepszenie wyżywienia i podwyższenie wartości należności żywnościowej do 3800 kalorji, nie zahamowało jednak studjów,

[1]) „Przepisy gospodarki kuchennej w formacjach" (Żywn. — 1/24). Dep. Int. L. 22000/23 z dnia 20.III.1924 r.

przyczem wchodziły w grę zarówno tendencje oszczędnościowe, jak i stwierdzenie faktycznego wydatku energji żołnierza polskiego w naszych warunkach bytowania, a więc już zupełnie ścisłe obliczenia naukowe, porównywane z wzorami wojsk obcych. Tu należy wspomnieć o pracach, prowadzonych przez Dr. Szulca, których wyniki dały podstawę do ustalenia obecnie obowiązujących należności żywnościowych.

Artykuły (środki spożywcze)	Norma dzienna
Chleb żytni	950 gr
Mięso wołowe	250 gr
Tłuszcz	50 gr
Ziemniaki	700 gr
Jarzyna świeża	200 gr
Jarzyna twarda	150 gr
Sól	25 gr
Cebula świeża	12,5 gr
Ocet	1 ctl.
Włoszczyzna suszona	1 gr
Korzenie	0.5 gr
Mąka do przypraw	10 gr
Kawa konserwowa	2 porcje à 25 gr

Lata 1924 i 1925 były okresem poszukiwania form administracyjnych wojska, między innemi również form gospodarki żywnościowej. Dojrzewała idea gospodarki ryczałtowej i nasuwało się w związku z tem szereg problemów, które należało uregulować i dać im wyraz w formie przepisów. Z dniem 1 maja 1925 r. wprowadzono, tytułem próby, zasady żywnościowej gospodarki ryczałtowej w jednym z oddziałów każdego O. K., a na podstawie pomyślnych wyników tych prób upoważniano z dniem 1 października 1925 r. dowódców O. K. do wprowadzania żywnościowej gospodarki ryczałtowej w oddziałach, w zależności od ocenianych warunków lokalnych, stopnia przygotowania i zdolności formacyj do przejścia na ten nowy system gospodarowania.

Z dniem 1 sierpnia 1926 r. wprowadzenie żywnościowej gospodarki ryczałtowej w całem wojsku stało się faktem dokonanym.

Nowe formy gospodarki żywnościowej wymagały również nowych przepisów, przyczem należności żywnościowe musiały znaleźć nową formę i oblec się w szatę przepisu, zawierającego obok wymia-

rów poszczególnych należności żywnościowych, również treść formalną, według której miało się odbywać stosowanie tych należności w ramach samodzielnego gospodarowania, jakie zapewniała jednostkom administracyjnym gospodarka ryczałtowa.

Przepis ten ukazał się w roku 1929 pod mianem „Tabele Należności dla wszystkich formacyj“ [1]). Unieważnił on wszystkie dotychczasowe rozkazy w sprawach należności żywnościowych, a w szczególności postanowienia Dz. Rozk. Nr. 8/22, załącznik Nr. 1 do „Przepisów gospodarki kuchennej w formacjach“ oraz normy wyżywienia chorych, zawarte w Dz. Rozk. Nr. 44/22.

Z chwilą wejścia w życie tego przepisu, sprawę należności żywnościowych w Wojsku Polskiem uważać trzeba za ustaloną i posiadającą podstawę prawną, bez względu na to, że rozkaz, wprowadzający ten przepis zapowiadał ewentualność zmian wymiaru i warunków stosowania należności, gdyby względy oszczędnościowe i budżetowe, bądź też potrzeba polepszenia wyżywienia tego wymagały.

Przepis ten składa się z trzech części, a mianowicie: a) Część I — Należności żywnościowe dla ludzi; b) Część II — Należności żywnościowe dla zwierząt; c) Część III — Należności sprzętu żywnościowego,
a w obrębie należności dla ludzi wprowadza następujące rodzaje zasadniczych należności: a) należność normalną (tab. N), b) należność szkolną (tabela S), c) należność karną (tabela K) i d) należności lecznicze
oraz następujące rodzaje dodatków żywnościowych: a) dodatek chleba, b) przeciwepidemiczny dodatek żywnościowy, c) dodatek dla ciężkopracujących, d) dodatek mleka i e) lecznicze dodatki żywnościowe.

Jak widzimy znikają w tym przepisie należności wojenne gdyż zostaną one ujęte osobno, a rodzaje należności otrzymują podział zbliżony do układu z roku 1924, zmieniając tylko nazwy. W dodatkach żywnościowych znika dodatek dla walczących oraz dodatek asystencyjny, zastąpiony już innym dodatkiem (dla ciężko pracujących).

Z czasem przybędzie jeszcze jedna należność zasadnicza, a mianowicie należność dla małoletnich [2]), uzasadniona potrzebą zastosowania odrębnych norm żywienia dla rosnących młodych organizmów.

---

[1]) M. S. Wojsk B. O. A. L. dz. 1813/P. S. z dnia 12.III.1929 r.
[2]) Dz. Rozk. Nr. 3/34 poz. 49.

W obrębie należności dla zwierząt przepis wprowadza następujące rodzaje należności zasadniczych: a) należność normalną dla koni, mułów i osłów, b) należność transportową dla koni, mułów i osłów, c) należność dla psów, d) należność dla kotów, e) należność dla gołębi pocztowych i f) należność dla zwierząt doświadczalnych
oraz następujące rodzaje dodatków żywnościowych:
a) dodatek owsa, b) dodatek słomy na ściółkę i c) dodatek soli bydlęcej.

W obrębie należności sprzętu żywnościowego przepis przewiduje dwa zestawy tego sprzętu: jeden sprzętu kuchennego dla każdej czynnej kuchni koszarowej i drugi sprzętu dla oficera żywnościowego.

Dla ciągłości porównań przytoczymy skład należności normalnej dla ludzi i skład należności dla koni.

Należność normalna dla ludzi wynosi:

Artykuły (środki spożywcze)	Norma dzienna
Chleb żołnierski	800 gr
Konserwy kawowe	50 gr
Mięso wałowe	250 gr
Jarzyna twarda	150 gr
Jarzyna świeża	200 gr
Ziemniaki	700 gr
Słonina	50 gr
Mąka do przypraw	10 gr
Sól kuchenna	22 gr
Cebula świeża	15 gr
Włoszczyzna suszona	1 gr
Korzenie	0,5 gr
Ocet	0,5 ctl.

W zestawieniu z należnością normalną z roku 1924 widzimy, że obniżoną została norma chleba z 950 gr na 800 gr, soli z 25 gr na 22 gr, octu o 0,5 ctl, a powiększona nieco należność cebuli. Główną zmianą jest obniżenie należności chleba o 150 gr, co zniżyło wartość odżywczą tego wymiaru należności do 3472 kaloryj.

Należność normalna dla koni wynosi:

Kategorja koni	Norma dzienna w kg.				
	Owies	Siano	Słoma na karmę	Słoma na ściółkę	Sól
Konie wierzchowe, art. lekkie i art. lekkie typu obniżonego	4,5	4	2,5	1,5	15 gr dziennie
Konie art. ciężkie	5	6	3	1,5	
Konie taborowe	3,5	4	1,5	1,5	

W porównaniu z należnością z roku 1922 widzimy, że norma owsa została zwiększona o 1 kg dla koni art. ciężkich i o 0,5 kg dla koni taborowych, wymiar siana i słomy na ściółkę pozostał bez zmian, zaś wymiar słomy na karmę zwiększono o 1 kg dla koni wierzchowych art. lekkich.

Od roku 1932 obniżono te należności ze względów budżetowych a mianowicie:

— owsa — o 375 gr dla koni wierzchowych i art. lekkich,
o 700 gr dla koni art. ciężkich i
o 750 gr dla koni taborowych;

— słomy na karmę — o zmienne ilości, wahające się w poszczególnych latach w granicach 1 — 0,5 kg dla koni wierzchowych i art. lekkich;

— słomy na ściółkę — przeciętnie o 0,5 kg dla wszystkich rodzajów koni.

Z pełnych należności korzystają tylko konie nielicznych oddziałów, mających w pierwszym rzędzie zadania wyszkoleniowe lub specjalne.

Przy omawianiu należności żywnościowych wspominałem powyżej tylko mimochodem o należnościach leczniczych, gdyż z uwagi na ich charakter i specjalne przeznaczenie, odbiegają one w swojej istocie od normalnych należności żywnościowych dla ludzi zdrowych. Zanotować jednak wypada, że pierwsze należności dla chorych, żywionych w wojskowych zakładach sanitarnych, ogłoszone były w Dz. Rozk. 38/19, 22/20, 26/20, 4/21 i 6/21, a następnie w Dz. Rozk. 44/22 poz. 629. Ulegały one — oczywiście — zmianom i uzupełnieniom omal narówni z normalnemi należnościami, a uzyskały swoją formę stałą dopiero w przepisie z dnia 12 marca 1929 r. (Tabele Należności).

Przepis „Tabele Należności dla wszystkich formacyj" przetrwał w wydaniu z roku 1929 omal równo sześć lat, jest więc czytelnikom Przeglądu Intendenckiego znany i nie wymaga szczegółowego rozbioru, poza wykazanemi cechami porównawczemi, które w odniesieniu do podstawowych należności żywnościowych przytoczyłem. W ciągu swojego żywota nie ostał się ten przepis zmianom i uzupełnieniom, takim samym, lub podobnym, jak to przytoczyłem wyżej przy wymiarze należności dla zwierząt.

Jedne z tych zmian były spowodowane względami budżetowemi, inne znów narzucało życie i względy praktyczne. Te uzupełnienia przepisu narosły omal do jego pierwotnej objętości, to też opracowanie nowego wydania stało się rzeczą konieczną i pilną.

Wydanie takie, poprawione i uaktualnione, ukazało się w lutym 1925 r., z mocą obowiązującą od dnia 1 kwietnia 1925 r., t. j. od nowego (1925/26) okresu budżetowego [1]).

Na marginesie tego wydania postaramy się omówić najbardziej godne uwagi zmiany i poprawki, w porównaniu z treścią poprzednich „Tabel należności".

Nowe wydanie przepisu o należnościach żywnościowych wprowadza przedewszystkiem zmienioną nomenklaturę, dostosowaną z jednej strony do ustalonych już określeń regulaminowych i nazw przyjętych w ustawach, z drugiej zaś strony ujednostajniającą nazwy rzeczy, chrzczone dotychczas różnorodnie. W miejsce określenia „szeregowi służby czynnej" znajdujemy określenie „podoficerowie i szeregowcy pełniący obowiązkową służbę czynną", w miejsce nazwy „artykuły żywnościowe" mamy nazwę „środki spożywcze" i to bez względu na to, czy jest mowa o należnościach dla ludzi, czy dla zwierząt, słowo „namiastka" zostało zastąpione określeniem „zastępczy środek spożywczy", nazwę „sanitarjuszka" zastąpiono przyjętą nazwą „pielęgniarka (siostra P. C. K.)" i t. p.

Zmiany te są wyrazem uporządkowania formy wydawnictwa, przestrzegania czystości języka i dostosowania nazw i określeń do ogólnie przyjętej nomenklatury w wojsku. Układ przepisu, jego podział na części i rozdziały został utrzymany bez zmian, a uległy im tylko niektóre paragrafy i ich treść.

Podstawą prawną przepisu o należnościach żywnościowych jest art. 34 Rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 28 paź-

---

[1]) Przepis „Należności żywnościowe w czasie pokoju — M. S. Wojsk., Dep. Int. Nr. 5100 — 5180 — 13/W. Żywn. z dnia 15 lutego 1925 r.

dziernika 1933 r. o uposażeniu wojska, przekazujący Ministrowi Spraw Wojskowych ustalenie wymiaru dziennej racji żywności. W związku z tem uległa zmianie redakcja poprzedniego postanowienia, że należności żywnościowe ustala Minister Spraw Wojskowych w porozumieniu z Ministrem Skarbu, co wynikało z obowiązującej poprzednio ustawy o uposażeniu. Obecnie odpadła potrzeba uzgodnienia wymiarów żywnościowych z Min. Skarbu i ma to wyraz w postanowieniu § 1 nowego przepisu o należnościach żywnościowych.

Rozkaz, wprowadzający w życie przepis o należnościach żywnościowych, nadaje mu jako znak ewidencyjny sygnaturę „N. Ż. 1". Sygnatury tej będziemy używać w dalszej treści omówienia, zaoszczędzając sobie powtarzania całej nazwy przepisu.

Z pośród zmian, wprowadzonych w przepisie N. Ż. 1, zasługują na uwagę następujące:

1) Sprecyzowanie w postanowieniach § 7 prawa do bezpłatnego wyżywienia uczniów korpusów kadetów (punkt b), z których tylko zwolnieni od opłaty za koszty wyżywienia objęci są tem postanowieniem oraz prawa do bezpłatnego w pewnych warunkach wyżywienia zawodowych osób wojskowych (punkt i), które — w wypadku przyznania im uposażenia za czas korzystania z bezpłatnego wyżywienia— mają zapłacić za to wyżywienie.

2) Przeredagowanie punktu d § 8 i zaznaczenie, że momentem decydującym o udzieleniu zezwolenia na wyżywienie za zapłatą z zapasów wojskowych osobom zatrudnionym przez formacje wojskowe, jest interes służby. Miarodajną jest decyzja dowódcy O. K., co już poprzednio uregulowano Dz. Rozk. Nr. 29/31 poz. 374 w uzupełnieniu przepisu o należnościach z r. 1929.

3) W § 9 zostało dodane postanowienie, że należności żywnościowe nie przysługują przy podróżach i delegacjach przez okres, za który podoficer lub szeregowiec otrzymuje diety.

4) W § 10 wprowadzono zmianę usuwającą konieczność używania pełnego wymiaru przypraw codziennie. Pozostawiona jest odtąd swoboda stosowania przypraw w miarę rzeczywistych potrzeb. Również nowością jest pozostawienie swobody porcjowania mięsa w należności szkolnej i dla małoletnich, z tem jednak, że pełna należność ma być wydana w ramach dekady. Ta zmiana wynika z odrębnego sposobu żywienia uczniów i małoletnich, co ma wpływ na rozdział dziennej należności mięsa wobec możności przygotowywania również kolacyj mięsnych.

5) §§ 11, 12, 13 i 14 są rozwinięciem postanowień § 11 tabel należności z roku 1929. Na uwagę zasługuje przedewszystkiem § 14, wprowadzający nowe pojęcia o strawnem i jego stosowaniu. Za podstawę przyjęto zmiany, wprowadzone już w roku 1934 do óczesnych Tabel Należności, ogłoszone w Dz. Rozk. Nr. 3/34 poz. 50, a więc już stosowane i znane.

W § 12 usunięto dawne postanowienia o rozdziale żywności na poszczególne posiłki dnia, gdyż to uregulowane jest innym przepisem (gospodarka kuchenna).

Należy dodać, że postanowienia o strawnem stanowią w przepisie o należnościach żywnościowych punkt wymagający omal ciągłych uzupełnień i poprawek, gdyż tak liczne i różnorodne są szczególne wypadki, wynikające z warunków życia wojska. Najbliższem uzupełnieniem tych postanowień będzie wyjaśnienie o stosowaniu strawnego dla podoficerów i szeregowców żandarmerji, odbywających obowiązkową służbę czynną, a pełniących służbę poza swoim garnizonem, w rejonach ćwiczeń, kiedy to przysługuje im tylko 50% diet, w myśl rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 28.III. 1934 r. o należnościach w razie pełnienia czynności służbowych poza zwykłem miejscem służbowem. (Dz. Rozk. Nr. 6/34). Według tego wyjaśnienia przysługuje tym żołnierzom żandarmerji strawne, jednak w wymiarze jak ze względów osobistych, t. j. bez 100% dodatku na wyrównanie cen rynkowych i koszty przyrządzenia strawy.

6) § 16 wymienia nową należność żywnościową, a mianowicie należność dla małoletnich (tab. „M“), wprowadzoną już zresztą w roku 1934 (Dz. Rozk. Nr. 3/34 poz. 49). Do chwili wprowadzenia tej należności powyższym Dz. Rozk. małoletni, a więc uczniowie korpusów kadetów i szkół wojskowych dla małoletnich oraz elewi etatowych orkiestr wojskowych, żywieni byli według należności szkolnej, która zaspakaja potrzeby żywnościowe dorosłych już uczniów szkół podchorążych, nie odpowiadała jednak wymaganiom żywienia małoletnich, przez to, że wymiary niektórych środków spożywczych były zbyt duże, innych znów za małe, a niektórych środków spożywczych, niezbędnych rosnącemu organizmowi, nie było wcale.

Na podstawie naukowych przesłanek i uzyskanych doświadczeń, poddano rewizji należność dla małoletnich, wprowadzając następnie specjalnie dla nich przepisaną należność żywnościową. W stosunku do należności szkolnej należność dla małoletnich została zmniejszona o 100 gr chleba żołnierskiego, 100 gr mięsa, 80 gr jarzyny twardej,

15 gr mąki do gotowania i 10 gr słoniny, zwiększono zaś o 10 gr cukru, 100 gr owoców świeżych, 10 gr masła i ½ jaja.

7) § 26, mówiący o stosowaniu dodatku przeciwepidemicznego, normuje tę sprawę w ten sposób, że wydatek z tego tytułu ma być w zasadzie pokrywany z oszczędności ryczałtu żywnościowego. Tylko w wypadku braku tych oszczędności, a nieodzownej potrzeby zastosowania dodatku przeciwepidemicznego, będą uwzględniane przez Ministra Spraw Wojskowych wnioski na zaliczenie tego dodatku w dzienniku należności. Powyższe postanowienie jest ustaleniem zasad, normowanych dotychczas poszczególnemi rozkazami (Dz. Rozk. Nr. 7/32, Nr. 5/33, Nr. 5/34).

8) Postanowienia § 27 porządkują również zasady stosowania dodatku żywnościowego dla ciężkopracujących, regulowane dotychczas poszczególnemi zarządzeniami (Dz. Rozk. Nr. 37/29, 6/30, 40/30, 5/31, 17/31, 3/34).

Na uwagę zasługuje ustalenie okresu czasu, za jaki w lecie (14 dni) i w zimie (7 dni), można zaliczać dodatek dla ciężkopracujących dla biorących udział w ćwiczeniach i koncentracji wielkich jednostek.

9) Diety lecznicze, wymienione w § 30, zostały znacznie rozbudowane. W miejsce dotychczas obowiązujących sześciu diet wprowadzono dziewięć diet z trzema odmianami diety lekkiej (roślinna, mięsna zwykła i mięsna specjalna).

10) Również wprowadzono pewne uzupełnienia w leczniczych dodatkach żywnościowych (§ 41).

11) § 43, uzupełniony przez Dz. Rozk. Nr. 2/35, poz. 94, określa wiek dzieci, leczonych w wojskowych zakładach leczniczych, w związku z wysokością opłat, pobieranych za ich wyżywienie. Określono, zgodnie z postanowieniem art. 10, zał. 6 do przepisu J. A. 1, że za dzieci do lat 10 włącznie pobiera się opłaty za wyżywienie w wysokości połowy obowiązującego równoważnika żywnościowego. Za dzieci ponad 10 lat opłaca się pełny równoważnik.

12) Rozdział VII części I przepisu, obejmujący zasady zastępowania środków spożywczych dla ludzi, nie zawiera większych zmian, a uwzględnia zmiany wprowadzone poszczególnemi zarządzeniami do obowiązujących poprzednio Tabel Należności.

M. i. skreślono w wymiane zastępowania mięsa wołowego kiszkę kaszaną, wobec łatwości zafałszowań tego produktu i grożącego stąd niebezpieczeństwa dla zdrowia konsumentów, rozszerzono ilość zastępczych środków spożywczych jarzyny twardej i ziemniaków, ustalono mleko, jako jeden z zastępczych środków spożywczych słoniny i t. p.

O ile chodzi o należności żywnościowe dla zwierząt, to przepis N. Ż. 1 wprowadza, poza zmianami redakcyjnemi wstępu, dostosowanego obecnie do przyjętego układu treści przepisu, następujące uzupełnienia i nowe postanowienia:

13) w § 71, wyszczególniającym rodzaje zwierząt pozostających w zarządzie wojska i żywionych z zapasów wojskowych, pominięte już są muły i osły, gdyż w etatach wojska te rodzaje zwierząt nie figurują. Zkolei podział koni na kategorje uległ też zmianie, stosownie do przyjętych w wojsku typów tych zwierząt. W szczególności znika typ konia taborowego, a na jego miejsce wprowadzony zostaje typ mierzyna krajowego.

14) § 76 wprowadza nowy rodzaj dodatkowej należności żywnościowej, a mianowicie dodatek siana, stosowany — jak to wynika z postanowień § 85 — dla koni reprezentacyjnych i koni sportowych.

15) Wymiar należności normalnej dla koni zawarty jest w tabeli § 78 przepisu N. Ż. 1. Wymiar ten jest identyczny z wymiarem ogłoszonym w Tabelach Należności z roku 1929, który — jak to wyżej wskazałem — poddawany był redukcjom ze względów budżetowych. W okresie budżetowym 1935/36 również zostały wprowadzone ograniczenia należności poszczególnych środków spożywczych, zawartych w tabeli § 78 przepisu N. Ż. 1. I tak Dz. Rozk. Nr. 1/35 poz. 53, zmniejszono należność słomy: z 2,5 kg słomy na karmę i 1,5 kg słomy na ściółkę dla koni wierzchowych i art. lekkich do 2 i 1 kg, oraz z 1,5 kg słomy na ściółkę dla koni art. konnej i artyleryjskich ciężkich do 1 kg. Należność pozostałych środków spożywczych nie uległa wówczas zmianie, jednak przetrwała tylko do 1 października 1935 r., kiedy to wprowadzono ponowną obniżkę, tym razem należności owsa, którego dzienny wymiar wynosi obecnie:

a) 4 kg 125 gr dla koni wierzchowych, art. lekkich i art. lekkich obniżonego typu,
b) 4 kg 300 gr dla koni art. konnej i artyleryjskich ciężkich,
c) 2 kg 750 gr dla mierzynów krajowych.

Ta redukcja należności została ogłoszona w Dz. Rozk. Nr. 4/35 poz. 129, przyczem rozciągnięto ją częściowo i na okres budżetowy 1936/37 według następujących zasad:

W okresie budżetowym 1936/37 obowiązywać mają należności dla koni w wymiarze ustalonym, Dz. Rozk. Nr. 1/35 poz. 53 (a więc tylko z redukcją należności słomy) przez okres od 1 kwietnia do 30 września 1936 r., natomiast w okresie od 1 października 1936 r. do 31 marca 1937 r. obowiązywać będą zmniejszone należności owsa w wymiarze ustalonym Dz. Rozk. Nr. 4/35 poz. 129.

Z pełnego wymiaru należności dla koni, podanego w tabeli § 78 przepisu N. Ż. 1, korzystają nadal konie nielicznych oddziałów, mających w pierwszym rzędzie zadania wyszkoleniowe lub specjalne.

W treści postanowień o stosowaniu normalnej należności żywnościowej dla koni uczyniono wzmiankę, że do czasu wybrakowania koni typu taborowego i mułów, przysługuje im należność jak dla mierzynów krajowych; usunięto dawne postanowienia o możności stosowania wyższych norm żywnościowych dla koni przeniesionych przez komisję klasyfikacyjną do kategorji, dla której przepisane są niższe normy żywnościowe, wreszcie przyznano koniom w zapasach młodych koni pełne wymiary należności, odpowiednio do kategorji, anulując tem samem postanowienie poprzednich Tabel Należności, zmniejszające te należności o 1 kg owsa dziennie.

16) W § 80 wprowadzone zostały nowe wymiary należności żywnościowej dla psów. W porównaniu z należnością, wymienioną w poprzednich Tabelach Należności, stwierdzamy rozbudowę postanowień o żywieniu psów w zależności od ich kategoryj i specjalnych warunków. Jest to następstwem doświadczeń, uzyskanych w dziedzinie racjonalnej hodowli i tresury psów.

17) § 84 określa dodatki owsa dla poszczególnych kategoryj koni. Na uwagę zasługuje dodatek, który w Tabelach Należności z 1929 r. nazwany był dodatkiem dla koni (mułów, osłów) użytych do manewrów i miał być stosowany przez czas trwania manewrów.

Dodatek ten ma swoją historję, ciekawą ze względu na zmianę form jakiej ulegał.

W roku 1932 (Dz. Rozk. Nr. 7/32 poz. 85) zawieszono moc obowiązującą tego dodatku, zezwolono natomiast dowódcom O. K. na przyznanie dodatku 1 kg owsa dla 3% stanu ogólnego koni, licząc w stosunku rocznym. Dodatek ten rozdzielali dowódcy O. K. między poszczególne formacje, kierując się intensywnością pracy koni w letnim okresie szkolenia. Terminy stosowania dodatku dla koni, w ramach przyznanej ilości owsa przez dowódcę O. K., ustalali dowódcy jednostek administracyjnych.

W roku 1933 (Dz. Rozk. Nr. 5/33 poz. 87) zasady ustalania dodatku owsa uległy ponownej zmianie. Dodatek ten obliczany był według stanów koni na dzień 1.IV, przyjmując 1 kg owsa dziennie dla koni formacyj kawalerji i artylerji konnej na przeciąg 61 dni, a dla koni wszystkich pozostałych formacyj broni i służb na przeciąg 45 dni.

Sumą tego dodatku dysponowali dowódcy O. K., kierując się przy rozdziale dodatku na poszczególne jednostki administracyjne

w pierwszym rzędzie intensywnością pracy koni w okresie ćwiczeń i szkolenia, następnie warunkami pomieszczenia koni, ogólną kondycją i ewentualnie specjalnym rodzajem ich pracy.

Te zasady utrzymane były również w okresie budżetowym 1934/35.

Przepis N. Ż. 1 ustalił następujący sposób wymierzania i stosowania dodatku owsa:

Dowódcy O. K. ustalają corocznie ogólny kontyngent dodatku owsa, przyjmując 1 kg owsa dziennie na przeciąg bieżącego roku budżetowego dla 7% stanu wyżywienia koni z dnia 1 kwietnia danego roku; w ramach ustalonego w ten sposób kontyngentu, dokonywują dowódcy O. K. rozdziału dodatku owsa między poszczególne jednostki administracyjne, kierując się przedewszystkiem wysiłkiem koni w okresie ćwiczeń i szkolenia, następnie warunkami pomieszczenia, ogólną kondycją koni i ewentualnie specjalnym rodzajem pracy koni.

Jest to ostatnia forma ustalania i rozdziału dodatku owsa dla koni.

Dz. Rozk. Nr. 4/35 poz. 129 zawieszone zostało stosowanie tego dodatku owsa na rok budżetowy 1936/37 ze względów budżetowych.

18) § 86 określa dodatki słomy na ściółkę. I one również ulegały zmianom. Wprowadzone Tabelami Należności w wymiarze 1,5 kg i 3 kg dziennie, zostały w roku 1932 zredukowane do 1, względnie 2 kg dziennie. Redukcja ta przetrwała do chwili ukazania się przepisu N. Ż. 1, który wprowadził trzy wymiary tego dodatku, a mianowicie 1, 1,5 i 3 kg słomy dziennie, określając szczegółowe warunki stosowania.

19) W postanowieniach § 87, określającego warunki stosowania dodatku soli bydlęcej, przeniesiono pokrywanie kosztu, związanego z przyznawaniem tego dodatku, na oszczędności ryczałtu na wyżywienie zwierząt. Tylko w wypadkach braku oszczędności może dowódca O. K. zezwolić na zaliczenie dodatku soli bydlęcej w dzienniku należności.

20) Rozdział VI części II przepisu N. Ż. 1, obejmujący zasady zastępowania środków spożywczych dla zwierząt, nie zawiera większych, godnych uwagi zmian, wprowadzając jedynie drobne uzupełnienia.

21) W części III przepisu N. Ż. 1, obejmującej należności sprzętu żywnościowego, jest do zanotowania wprowadzanie miarki do owsa, a w załącznikach Nr. 2 i Nr. 4 do przepisu, poczynione są drobne poprawki, wynikające z praktycznych doświadczeń.

Jak widzimy z powyższego porównania dwóch przepisów, wydanych w zakresie należności żywnościowych w czasie pokoju, przepis N. Ż. 1 jest wyrazem omal pełnej już stabilizacji i uporządkowania tych należności oraz form ich stosowania.

Zmiany, które wprowadzono po wydaniu przepisu N. Ż. 1, mają charakter przejściowy i wynikają z obecnych trudności budżetowych Państwa. Niemniej jednak ten czynnik zaważyć może decydująco na ewentualnych dalszych poprawkach i ograniczeniach.

O ile chodzi o wysnucie pewnych prawd z oceny porównawczej prac nad ustaleniem należności żywnościowej w Wojsku Polskiem i poszczególnych etapów tych prac, mających swój wyraz w kolejno wprowadzanych należnościach, to ustalić należy następujące czynniki, bez uwzględnienia których nie da się osiągnąć realnych wyników w pracy nad należnościami żywnościowemi:

1) **Okres wojny lub pokoju.** Ta różnorodność warunków bytu w czasie wojny i w czasie pokoju sprawia, że nie da się połączyć przepisu o należnościach dla tych dwóch okresów. Widocznym znakiem tego u nas jest zaniechanie opracowania należności żywnościowych na czas wojny w przepisie „Tabele Należności" z roku 1929, mimo, że załącznik do „Przepisów gospodarki kuchennej w formacjach" z roku 1924 łączył jeszcze należności pokojowe z wojennemi.

Przepis o należnościach żywnościowych na czas wojny powinien być przepisem oddzielnym i zawierać wyniki oceny szczególnych warunków gospodarczych i warunków bytowania wojska oraz wymagań w zakresie pokrywania potrzeb walczącego żołnierza.

2) **Sytuacja gospodarcza,** wyrazem której była tak dalece niewystarczająca należność żywnościowa w okresie od 1918 do 1924 roku.

3) **Warunki i możliwości budżetowe Państwa,** zniewalające i dotychczas do stosowania redukcji niektórych należności lub ich zawieszania.

4) **Wzgląd na nawyknienia szerokich warstw ludności w zakresie odżywiania się.**

5) **Wymagania i postępy nauki w zakresie fizjologji żywienia.** Dopiero połączenie tych wszystkich czynników pozwala ocenić rozmiar i ciężar gatunkowy pracy administratora i naukowca, uzupełniającej się nawzajem i nie mogącej biec oddzielnemi drogami.

Kpt. int. dypl. KWOLIK PAWEŁ.

Włosie, jego przeróbka i sposób badania.

I. UWAGI WSTĘPNE.

Coraz szersze stosowanie w wojsku materaców włosianych, w szpitalach, sanatorjach i izbach dla chorych oraz używanie włosia do robót tapicerskich przy zamawianiu sprzętów szpitalnych, skłoniło mię do zajęcia się sprawą włosia, w możliwie szerokim zakresie jej teoretycznego i praktycznego ujęcia. Trudności jakie niejednokrotnie wyłaniały się przy ustalaniu tymczasowych warunków technicznych dla mieszanek włosia przy dostawach wojskowych oraz trudności przy odbiorach, nie mówiąc o dużej rozbieżności cen ofertowych, skłoniły Instytut Techn. Int. do opracowania ścisłych warunków technicznych na włosie i położenia kresu nieunormowanym, w tym zakresie gospodarki wojskowej, stosunkom.

Powoływani przez Instytut eksperci i ich rozbieżne w tej samej nieraz materji opinje, stwierdziły brak jednolitej zasady o naukowej wartości, w ocenie jakości i gatunku włosia.

Artykuł niniejszy, w którym pragnę ująć omawiane zagadnienie możliwie szeroko, będzie stanowił próbę stworzenia w polskiej literaturze technicznej coś w rodzaju podręcznika, dla interesujących się tą sprawą Czytelników, ułatwiającego zorjentowanie się w tej gałęzi przemysłu w kraju.

Zdaję sobie dokładnie sprawę, że nie stać mię jeszcze na wyczerpujące opracowanie tak szerokiego tematu, sądzę jednak, że artykuł niniejszy, opracowany na podstawie praktycznie zdobytych wiadomości oraz zwiedzenia głównych ośrodków naszego krajowego przemysłu włosianego (Rawicz, Międzyrzec, Rawa Ruska, Jaworów, Lwów, Brody) i literatury dość zresztą skąpej, (polskiej niema żad-

nej) nie będzie bez pożytku dla Czytelników, a w szczególności dla wojskowych odbiorców włosia i materaców.

Rozpatrując sprawę przędzalnictwa włosianego [1]) pod kątem widzenia potrzeb nietylko wojskowych, ale i ogólno-państwowych przychodzimy do wniosku, że w Polsce przemysł ten (o czem szerzej w dalszych ustępach) stoi na bardzo niskim poziomie technicznym i organizacyjnym. Ze względu jednak na duże kadry wyrobionych robotników przemysł ten ma widoki szerokiego rozwoju.

Pierwsze moje zetknięcie się z dostawcami tej gałęzi przemysłu odbyło się z pośrednikami, za jakich uważam dostawców materaców wojskowych, którzy, korzystając zasadniczo z dorywczych źródeł zakupów włosia, nie mogli wywrzeć na przemysł włosiany żadnego wpływu technicznego, poza stworzeniem popytu, a co zatem idzie oddziaływaniem na ceny rynkowe niezorganizowanych kupców-przetwórców, przeważnie chałupników.

Z toku kilkuletnich prac sądząc, stwierdzić należy, że do chwili obecnej nikt, poza wojskiem, ani z przemysłu, ani z innych organów państwowych, nie przyłożył jeszcze ręki do pobudzenia inicjatywy, zmierzającej do unormowania stosunków w tej dziedzinie, pod względem jakościowym i organizacyjnym. Rozpoczęta tu na tem polu przez wojsko praca musi być doprowadzona do końca, a czego wyrazem byłyby normy jakościowe włosia i przepisy odbiorcze.

Wojsko znajduje się w tem szczęśliwem położeniu, że posiadając poważny atut w rękach stwarzania dużego stosunkowo zapotrzebowania, może w najkrótszej drodze wywrzeć stanowczy wpływ na tę dziedzinę gospodarki prywatnej w kierunku jej podniesienia na poziom europejski. Pomocą w tej pracy będzie stale rosnące zapotrzebowanie na włosie i jego wyroby, wywoływane całym szeregiem przyczyn, z których wyliczymy najważniejsze:

1) postępy w dziedzinie opieki społecznej, która wykazywać będzie duże zapotrzebowanie na materace, dzięki budowie szpitali i sanatorjów;

2) motoryzacja kraju (wykładanie siedzeń samochodowych);

3) turystyka i hotelarstwo;

4) rozwój marynarki oceanicznej (pasażerskiej) i

5) podwyższenie się ogólnej stopy życiowej i wygody (meble)

Nie mówiąc już o drobnej wprawdzie rzeczy, jak rozwój przemy-

---

[1]) Nazwa polska, niedość szczęśliwie dobrana, obejmuje cały zakres tego przemysłu, w który wchodzi skup i przeróbka włosia bydlęcego, końskiego, świńskiego i t. p., a co niemcy obejmują ogólną nazwą „Rosshaarspinnerei".

słu instrumentów muzycznych i artykułów malarskich (włosie na smyczki do skrzypiec i pendzle).

Opracowanie i wydanie przez wojsko norm przyczyni się niewątpliwie do częściowego uzdrowienia stosunków w handlu i przemyśle włosianym, gdyż jak praktyka wykazuje, normy wojskowe chętnie stosują inne instytucje państwowe (kolejnictwo, wytwórnie samochodowe państwowe i t. d.), a z czasem samorządy (szpitalnictwo) i osoby prywatne.

II. KRÓTKI PRZEGLĄD PRZYGOTOWANIA SUROWCA I WŁAŚCIWE SKRĘCENIE WŁOSIA (PRZĘDZENIE).

Mówiąc o przędzalnictwie włosia mamy zasadniczo na myśli włosie, przeznaczone do wypełniania materaców i siedzeń (meblarstwo, kolejnictwo i przemysł automobilowy). Inne bowiem cele, jak szczotkarstwo i drobne zużycie włosia (smyczki, pendzle) może być, z uwagi na małe zapotrzebowanie, zupełnie pominięte.

Jako podstawowy surowiec omawianego przemysłu wchodzi tu w grę w pierwszej linji włosie końskie, a więc włosie z ogona, grzywy, pęcin i kosmyk czołowy. (Ten ostatni zalicza się do grzywy). Za najlepsze końskie włosie uchodzi długi i twardy włos z ogona i nieco bardziej miękki i krótszy z grzywy. Włosie z pęcin zaliczyć należy do gorszej jakości. Szczególnie długie i grube włosy z ogona (o wysokiej cenie) używa się na smyczki, płótna włosiane, wędki, kapelusze damskie i sita.

Surowiec, wyżej wyliczony, pochodzi bądź ze strzyżenia koni bądź z rzeźni końskich (zabicie konia po ciężkiem okaleczeniu). Włosie z koni padłych zasadniczo nie pojawia się na rynku ze względu na przepisy sanitarno-weterynaryjne, nakazujące grzebanie koni padłych.

Drugiem z kolei jest włosie z ogonów bydlęcych, które w niektórych gatunkach nie ustępuje pod względem jakości ogonom końskim. To włosie zasadniczo przychodzi z rzeźni. Uwaga o zwierzętach padłych ma zastosowanie również i w tem miejscu.

Ze względu na to, że ilości włosia z koni i bydła rogatego nie pokrywają całego zapotrzebowania i są stosunkowo drogie, stosują tu producenci różne namiastki (o różnej wartości i trwałości) jak:

1) odpadki z włosia końskiego, pozostałe z produkcji włosia materacowego, t. zw. „Häoksel“, które, nie posiadając właściwej sprężystości z braku odpowiedniej długości, mimo swego naturalnego pochodzenia, zaliczyć trzeba do materjałów zastępczych;

2) włosie nierogacizny, a zwłaszcza to, które nie nadaje się do wyrobu szczotek i pendzli (krótkie i miękkie);

3) włosie z kóz domowych;

4) fiber, sizal; (pochodzenie roślinne);

5) trawa morska;

6) oraz włosie ponowne, t. j. używane już w materacach.

Skup włosia, bez względu na jego rodzaj, odbywa się z dwóch źródeł z rzeźni i od rolników. Ten ostatni opanowany jest przez drobnych handlarzy, pracujących po wsiach i miasteczkach. O ile włosie, pochodzące z rzeźni nie przedstawiałoby pod względem bezpieczeństwa sanitarnego prawie żadnych zastrzeżeń, z uwagi na ścisły nadzór weterynaryjny, to włosie pochodzenia innego, a zwłaszcza sprowadzane z zagranicy (Rosja, Rumunja) powinno być, tak ze względów na bezpieczeństwo robotników przy przeróbce, jak i dla ogólnego bezpieczeństwa, poddane dokładnej dezynfekcji. Nieprzestrzeganie tej zasady mogłoby przyczynić się do zawleczenia bydlęcych chorób zakaźnych (pyskowa, racicowa, wąglik, nosacizna i t. d.) na tereny niezarażone. Tymczasowe warunki na dostawy włosia dla wojska tę zasadę silnie podkreślają i przypisują nawet sposoby przeprowadzenia dezynfekcji.

Przepisy niemieckie (austrjackie) już w roku 1902 wprowadziły obowiązek dla całego przemysłu włosianego w Niemczech dokonywania dezynfekcji, jako pierwszego stadjum przeróbki. Z początku przemysłowcy niemieccy przeciwstawiali się temu zarządzeniu ze względów na dodatkowe koszty, obciążające robociznę i wysuwali, poważny zresztą, argument obniżania jakości włosia podczas procesu dezynfekcji. Wzgląd ten jednak został odrzucony ze względów na bezpieczeństwo ogólne i korzyść konsumenta.

Dezynfekcja włosia polega na poddaniu go w specjalnych kotłach działaniu strumienia pary pod ciśnieniem do 0,5 atmosfery w temperaturze około 105° C. w ciągu pół godziny.

Wpływ dezynfekcji na wytrzymałość włosia na rozerwanie i na jego rozciąganie podaje poniższa tabelka, wzięta z autora niemieckiego Museholda.

Dla wyjaśnienia podać należy, że dezynfekcja może być przeprowadzona w dwojaki sposób: pierwszy był opisany wyżej; drugi polega na gotowaniu włosia w wodzie przez pół godziny przy temperaturze 85° C (bez ciśnienia). Skutek sanitarny obu dezynfekcyj jest jednakowy.

	Wytrzymałość na rozerwanie	Wytrzymałość na wydłużenie
Włosie niedezynfekowane	341 g	1,95 cm
Włosie dezynfekowane	298 g	1,74 cm

Dane powyższe ustalone zostały na próbkach dezynfekowanych przy temperaturze 105° C. i ciśnieniu 0,5 atmosfery (dane średnie). Jak z tego widać dezynfekcja wpływa na obniżenie się wytrzymałości włosia, co przy dalszej przeróbce ma swoje znaczenie, zwłaszcza podczas skręcania włosia i sporządzania „warkoczy".

Drugą operacją, jakiej podlega włosie, jest wysuszenie go po wyjęciu z dezynfekcyjnego kotła. Tak dezynfekcja, jak i suszenie, odbywa się zasadniczo w workach, w których włosie przyszło do przeróbki. Temperatura suszarek nie może przekraczać 40 — 45° C; czas trwania suszenia wynosi 5 — 10 godzin, w zależności od wielkości worków i ciężaru.

Racjonalniejszym sposobem suszenia, jest suszenie na słońcu, co niezawsze da się przeprowadzić (brak miejsca i pora suszenia).

Suche włosie po wyjęciu z worków, dostaje się do tak zwanych trzepaków, t. j. maszyn, w których poszczególne pęczki ulegają rozluźnieniu i mechanicznemu odczyszczeniu od brudu, kurzu i zanieczyszczeń. Operacja ta, w zależności od stopnia zanieczyszczenia, powtarza się kilkakrotnie. Maszyny-trzepaki, zaopatrzone w specjalne ekshaustory, oczyszczają włosie, usuwając z niego zbyteczne domieszki, których ilość sięga do 25% ciężaru włosia nieoczyszczonego.

Przed trzepaniem włosie poddaje się praniu w kadziach, do których dostaje się wprost z dezynfektorów. Pranie odbywa się w gorącej wodzie zapomocą szarego mydła i sody. Na 100 kg włosia (suchego) używa się 0,5 kg mydła i 0,5 kg sody.

Pranie ma na celu odczyszczenie włosia z zanieczyszczeń chemicznych i tłuszczu i trwa około 5 — 10 godzin łącznie z moczeniem. Zkolei wyprane włosie wyżyma się w centryfugach i suszy w suszarkach względnie na słońcu.

Po tej ostatniej operacji włosie nadaje się już do właściwej przeróbki, którą jest sporządzanie żądanej mieszanki i splatanie (skręcanie) „warkoczy".

Podczas wszystkich dotychczasowych operacyj włosie jednego rodzaju i pochodzenia znajdowało się razem i nie stykało się zupełnie z rodzajami włosia innego; nawet gatunkowo nie mogło być jeszcze

ocenione. Dopiero teraz, po oczyszczeniu go i wymyciu zupełnem, można myśleć o rozgatunkowaniu go i sporządzeniu mieszanki.

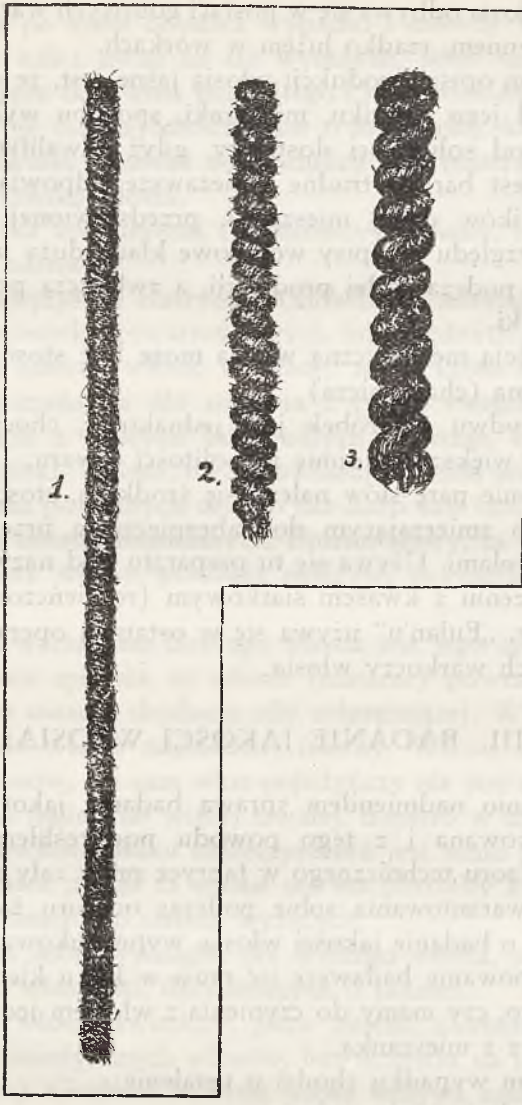
Wstępem do tej ostatniej czynności jest przepuszczenie włosia przez „wilki", t. j. maszyny, które mają za zadanie przeczesanie włosia, spulchnienie jego pasemek i ostateczne oczyszczenie od resztek kurzu i zbędnych domieszek. Zpod „wilków" włosie przechodzi do mieszania, którą to czynność wykonywa się również zapomocą „wilków", a celem przyśpieszenia tej czynności mieszanie odbywa się początkowo ręcznie. Robotnik układa na podłodze fabryki tuż przed „wilkami" warstwę włosia jednego rodzaju np. z grzywy, na tę nakłada warstwę drugą np. z ogona bydlęcego i wreszcie warstwę trzecią np. z ogona końskiego. Powtarzając kilkakrotnie tę czynność miesza się poszczególne rodzaje włosia w żądanym stosunku procentowym. (Mieszanka wojskowa: 50% z grzywy i po 25% z ogona końskiego i bydlęcego).

Tak sporządzona warstwa włosia przechodzi przez „wilki" i jest ostatecznym produktem ostatniej operacji skręcania (przędzenia).

Skręcanie włosia w „warkocze" odbywa się sposobem półmechanicznym, podobnie jak w wytwórniach powrozów i lin.

Robotnik nabiera do uwiązanego przed sobą fartucha, tyle włosia gotowego do przeróbki, ile go może w fartuchu pomieścić i formuje z niego krótki sznur (powróz), którego jeden koniec zawiesza na zaczepie, umieszczonym na obracającym się kole, nadając mu w ten sposób potrzebny skręt, przyczem posuwa się tyłem i snuje rękami z włosia powróz. Rękę bliżej koła zabezpiecza sobie kawałkiem skóry przed otarciem. Podczas tego snucia i równomiernego obrotu, przędza nabiera, poza skrętem, jednolitej grubości i długości. Kiedy robotnik dojdzie w ten sposób do pewnej odległości od koła (w ten sposób reguluje się długość powroza) zawiesza koniec przędzy na ciężarze, który zapomocą przyrządu, równolegle do drogi umieszczonego, może się wzdłuż niej posuwać. Teraz przędza wisi jednym swym końcem u koła, drugim na ciężarze, znajdującym się w danym momencie u końca pracowni. Robotnik wraca obecnie do koła i zapomocą krótkiego kawałka drewnianej laski lub żelaznej nadaje przędzy dodatkowy śrubowaty skręt, widoczny na rys. 2. Skutkiem tego długość przędzy skręca się a ciężarek, podtrzymujący drugi koniec przędzy, posuwa się wolno ku obracającemu się kołu.

To dodatkowe skręcanie gotowego powroza umożliwia robotnikowi splecenie go w warkocz (rys. 3) i złożenia na stosie wykonanych już warkoczy. Ich długość jest prawie zawsze jednakowa, dzięki jednakowej długości sznurów. (rys. 1).



Rys. a.

W końcu przychodzi operacja ostatnia, która polega na poddaniu warkoczy gotowaniu przy temperaturze 85° C. Operacja ta, podobna w działaniu do folowania sukna, ma na celu utrwalenie karbikowatości poszczególnych włókien (włosów), nadanej im podczas poprzednich skręcań. Dzięki tej śrubowatej karbikowatości włosie po rozkręceniu nie traci swego kształtu i pozostaje długo sprężyste i elastyczne.

Transport włosia odbywa się w postaci gotowych warkoczy, w opakowaniu płóciennem, rzadko luzem w workach.

Po właściwem opisie produkcji włosia jasne jest, że dobroć włosia zależna jest od jego gatunku, mieszanki, sposobu wykonania, a co najważniejsze od solidności dostawcy, gdyż skwalifikowanie gotowego włosia jest bardzo trudne i niezawsze odpowiada faktycznej jakości składników danej mieszanki, przedstawionej w próbkach.

Z tego też względu przepisy wojskowe kładą duży nacisk na nadzór techniczny podczas całej produkcji, a zwłaszcza podczas sporządzania mieszanki.

Poza produkcją mechaniczną włosia może być stosowana również produkcja ręczna (chałupnicza).

Wartość obydwu przeróbek jest jednakowa, chociaż przeróbka fabryczna daje większą rękojmię jednolitości towaru.

Na zakończenie parę słów należy się środkom, stosowanym przez przetwórców, a zmierzającym do zabezpieczenia przechowywanego włosia przed molami. Używa się tu preparatu pod nazwą „E u l a n", który w połączeniu z kwasem siarkowym (rozcieńczony) daje dość dobre rezultaty. „Eulan'u" używa się w ostatniej operacji, t. j. gotowaniu gotowych warkoczy włosia.

III. BADANIE JAKOŚCI WŁOSIA.

Jak poprzednio nadmieniłem sprawa badania jakości włosia jest dość skomplikowana i z tego powodu podkreśliłem konieczność posiadania nadzoru technicznego w fabryce przez cały okres produkcji, celem zagwarantowania sobie podczas odbioru żądanej jakości.

O ile chodzi o badanie jakości włosia, wyprodukowanego bez nadzoru, to postępowanie badawcze iść musi w kilku kierunkach w zależności od tego, czy mamy do czynienia z włosiem jednolitem co do rodzaju, czy też z mieszanką.

W pierwszym wypadku chodzi o ustalenie:

1) rodzaju włosia i jego jakości,

2) gatunku w danym rodzaju i

3) zanieczyszczeń, względnie domieszek przypadkowych lub umyślnych.

W wypadku drugim, t. j. przy mieszance poza badaniem, przytoczonem wyżej w pkt. 1, 2 i 3 należy stwierdzić stosunek procentowy poszczególnych składowych części mieszanki, stopień jej równomiernego zmieszania i sposób oraz jakość skręcenia włosia względnie sporządzenia warkoczy.

Rozpatrzmy po kolei obydwa wypadki i metody badań.

Na wstępie kilka uwag co do wymagań, jakie stawiamy włosiu i to w odniesieniu do włosia jednolitego i jego mieszanki. Ze względu na to jednak, że częściej chodzi nam o mieszankę, która będzie dla odbiorcy surowcem ostatnim do produkcji (np. materaców) zajmiemy się zatem mieszanką włosia.

Ze stanowiska konsumenta (użytkowcy) żądamy, by włosie było:

1) czyste i zdrowe;

2) trwale sprężyste i elastyczne (mówimy o mieszance) i

3) bez domieszek bezwartościowych lub zbędnych.

Za czyste i zdrowe włosie uważamy takie, które nie przedstawia sobą niebezpieczeństwa dla zdrowia z tytułu swego zakażenia lub zanieczyszczenia z chorych lub padłych zwierząt, a nieusuniętego podczas przeróbki. Włosie, nieodpowiadające temu warunkowi, może stać się źródłem poważnych chorób dla ludzi lub środkiem zawleczenia bydlęcych chorób nagminnych. Innemi słowy, za czyste i zdrowe włosie uważamy włosie, poddane należytej dezynfekcji i sumiennie wyprane.

Następnym warunkiem dobrego włosia jest jego sprężystość i elastyczność, która sprawia, że włosie (materac) powraca do pierwotnego stanu po ustaniu działania siły odprężającej. Warunek ten jest w stosunku do włosia najbardziej istotny. Włosie samo przez się, jako zbiór włosów, ani sam włos pojedyńczy nie jest sprężysty, a nabiera tej cechy mniej lub więcej trwałej, dopiero w czasie produkcji.

Żądanie od włosia braku zanieczyszczeń jest samo przez się zrozumiałe, konsument płacąc za włosie nie ma potrzeby kupować domieszek, zwykle tanich, po cenach wyższych.

Po ustaleniu sobie wymagań dla dobrego włosia, wróćmy do rozpatrzenia jego własności, decydujących o jakości.

O dobroci włosia świadczy, poza innemi zaletami, w pierwszej linji grubość pojedyńczych włosów, bez względu na ich pochodzenie (grzywa, ogon). Grubość bowiem włosa wpływa zasadniczo na możliwość nadania mu w czasie przeróbki mniejszej lub większej sprężystości. Pozatem o jakości włosia, poza grubością, decyduje jego długość; włosie dłuższe jest do celów tapicerskich lepsze niż krótkie, z tego względu, że przy obróbce staje się na większej długości spiralne (śrubowate) i że przy powtórnej przeróbce (wypadek przy przerabianiu materaców) może ulec skróceniu nie w tym stopniu, by stać się już nieużytecznem, jak włosie krótkie.

O ile chodzi o ustalenie długości włosia, to sprawa ta nie przedstawia żadnej trudności, gdyż decydują tu pomiary względnie ocena na

oko. Inaczej jest jednak z ustaleniem grubości włosia, która powinna być ustalona przy pomocy mikroskopu.

Przepisy niemieckie (a za niemi polskie) nie wprowadzają norm na omówioną powyżej własność włosia, t. j. jego grubość, a zwracają baczniejszą uwagę na wymagania średniej wytrzymałości włosia (rozerwanie i wydłużanie). Praktycznie jest to tosamo, gdyż grubość jest w stałym stosunku do wytrzymałości.

Własnościami wytrzymałościowemi, które przy ocenie włosia mają swoje zasadnicze znaczenie, są wytrzymałość na rozerwanie i na rozciąganie pojedyńczego włosa, będącego częścią składową mieszanki. Ustalenie obydwóch wytrzymałości pozwala nietylko na wnioskowanie o grubości włosów, co świadczy o dobroci, ale także umożliwia zakwalifikowanie włosia jako zdrowego i nieuszkodzonego przed lub w czasie mechanicznej lub chemicznej przeróbki. Wadliwa bowiem przeróbka włosia może wpłynąć ujemnie na jego wytrzymałość.

Badania wytrzymałościowe włosia przeprowadza się na specjalnych aparatach Schoppera, pozwalających na odczytanie obciążeń dochodzących do $^1/_{50}$ grama.

Dla orjentacji podaję wytrzymałości włosia z przędzy (w warkoczach) według Goerdnera. (Dane dotyczą włosów średniej jakości).

N a r o z e r w a n i e:

Włos z końskiego ogona, długości	45 — 50 cm	—	510 gramów
„ z końskiej grzywy „	35 — 40 „	—	180 „
„ z bydlęcego ogona „	— 30 „	—	270 „

N a w y d ł u ż e n i e:

Włos z końskiego ogona	— 8 cm	t. j.	18%
„ z końskiej grzywy	— 3 „	„	9%
„ z bydlęcego ogona	— 2,5 „	„	8%

Jaki wpływ na wytrzymałość włosia ma kilkakrotne gotowanie (naparzanie) podczas procesu dezynfekcji i prania, podaje tabela umieszczona poniżej:

(tabela dotyczy włosia z ogona końskiego)

1) nieprzędzone (suche)	409 gramów
2) przędzone (suche)	404 „
3) przędzone i parowane przy 0,5 atmosfery i wysuszone	372 „
4) jak wyżej — ale suszone w suszarce	376 „
5) jak wyżej — ale suszone w suszarce w sposób przyśpieszony .	366 „
6) przędzone i parowane przy 1 atmosferze i wysuszone	273 „
7) jak wyżej — ale suszone w suszarce	240 „

Powyższe przykłady, przytoczone dla ilustracji, wskazują na niezmierne trudności, napotykane przy analizie i badaniu włosia. Sposób bowiem przeróbki może wpłynąć na jakość włosia i spowodować inną jego kwalifikację. Powiedziano wyżej, że grubość i długość włosa decyduje zasadniczo o jego jakości. Jak przedstawia się sprawa, gdy chodzi o włosie końskie (z ogona i grzywy?)

Odróżnienie włosia z grzywy i z ogona nawet w stanie naturalnym, nie w przędzy, napotyka nieraz na duże trudności, które niezmiernie rosną, gdy chodzi o włosie końskie w mieszance względnie w warkoczach.

Mikroskop, który w wielu innych podobnych wypadkach ma decydujące znaczenie, tutaj zawodzi, ponieważ struktura włosia z ogona i grzywy jest jednakowa. Chodzi tu jednak o stwierdzenie pochodzenia włosia o różnej cenie i wartości użytkowej. Jako jedyną drogę do tego celu trzeba uznać sposób badań dotykowy (makroskopowy); co najwyżej za pomocniczy środek należy przyjąć lupę, zapomocą której z grubości włosia można wnioskować o takiem lub innem pochodzeniu.

Metoda ta również pewności absolutnej nie daje, gdyż jedyny wskaźnik grubości włosa zależy od różnych bardzo czynników i nieraz jest różny w jednem i tem samem zwierzęciu. Metoda ta może służyć jedynie za orjentacyjną.

Średnia grubość włosia z ogona zmierzona w środku jego długości wynosi:

przy wyjątkowo wysokim gatunku . .	0,28 mm
przy I gatunku	0,22 mm
przy II gatunku	0,18 mm

Grubość włosa z grzywy średnio wynosi od 0,13 — 0,12 mm. Według danych powyższych można zatem powiedzieć (bez obawy większej pomyłki), że włos o grubości ponad 0,18 mm pochodzi z ogona, poniżej tej cyfry z grzywy.

Jako dodatkowe stwierdzenie tej ostatniej kwalifikacji pozostałaby metoda badania wytrzymałościowego na maszynie probierczej Schoppera.

Odróżnienie w gromadzie włosów, włosów z ogona bydlęcego jest również rzeczą niezbyt łatwą; mikroskopowe bowiem badanie nie daje pewnych wyników, ze względu na wielkie podobieństwo włosia bydlęcego do włosia końskiego.

Powtórzyć tu należy to, co powiedziano już wyżej, że włosie pochodzenia bydlęcego nie ustępuje w niczem końskiemu, z tego też względu nie kładzie się też zbytniego nacisku na analizę ilościową

tego włosia w mieszance. Chodzi jedynie o to, by ilość włosia bydlęcego była w żądanym stosunku z ilością włosia z grzywy, której jakość jest niższa od obydwóch składników innych.

Długość włosów z ogona bydlęcego waha się od 20 — 40 cm w zależności od rodzaju bydła (rasy), a grubość od 0,15 mm do 0,22 mm, tak, że niektóre gatunki tego włosia przekraczają przeciętne normy dla grzywy końskiej.

Według cytowanego już Goerdnera pewną wskazówkę może dać próba chemiczna, a mianowicie włos bydlęcy wykazuje tendencję do rozpuszczania się w 3% ługu sodowym.

Na tem już miejscu zaznaczyć należy, że włosie bydlęce krajowe jest bardzo niskiej jakości, stąd też gros przerabianego włosia bydlęcego jest pochodzenia zagranicznego, przeważnie z Rosji lub Rumunji. Do gorszych gatunków włosia, t. zw. rynkowego towaru, używa się włosia krajowego.

Należy jeszcze omówić pokrótce włosie świńskie, t. zw. szczecinę. Nie wchodzi ona zasadniczo do tematu niniejszego artykułu. Z uwagi jednak na stosowanie szczeciny do celów szczotkarskich, rymarskich częściowo szewskich uważam za wskazane objąć ją również.

Włos świński, w odróżnieniu od bydlęcego i końskiego, jest głównie surowcem przemysłu szczotkarskiego i służy do wyrobu pendzli. Inne cele i zastosowanie jest tylko uboczne. Najlepszy włos znajduje się na wąskim pasie grzbietowym zwierzęcia, włos z boków, łba i t. p. jest jakościowo gorszy i tańszy.

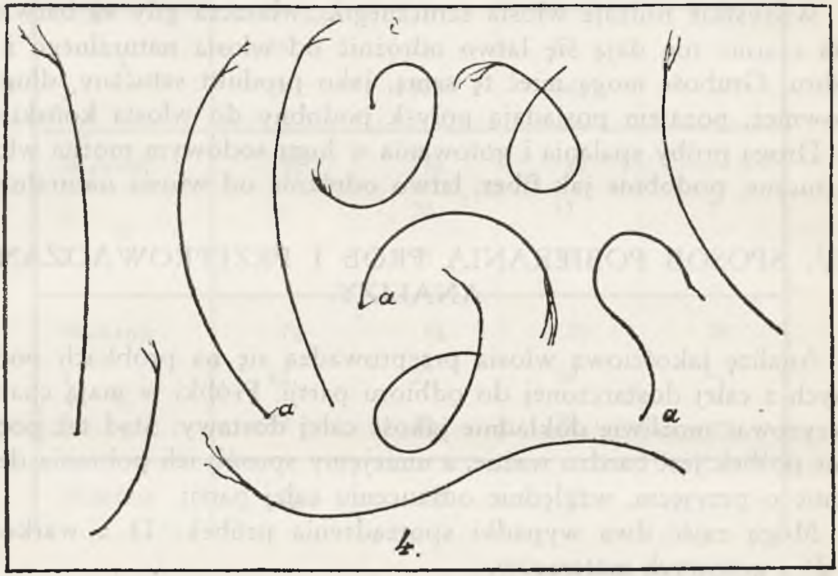
O gatunku szczeciny decyduje jej grubość, długość i barwa, przyczem biała szczecina jest najbardziej poszukiwana i stanowi towar eksportowy.

Włos prawidłowo zdjęty ze zwierzęcia i należycie przerobiony posiada z jednej strony cebulkę włosową, a z drugiej koniec z dwu lub kilkakrotnych rozdwojeń (ryc. 4). Szczecina ma dążność do skręcania się w ten sposób, że jej rozdwojony koniec nagięty bywa prawie zawsze ku cebulce włosowej. Ta charakterystyczna cecha służy jako znamię rozpoznawcze w wypadku zafałszowania włosia materacowego szczeciną (zwykle krótką i cienką).

Szczecina krajowa nadaje się tylko do celów rymarskich (wypełnianie chomąt), pozatem służy jako domieszka do włosia rynkowego. Szczecina do celów szczotkarskich, na pendzle i dratwy jest pochodzenia niekrajowego (Rosja, Rumunja).

Przeróbka szczeciny odbywa się sposobem ręcznym i polega na praniu jej, sortowaniu według grubości, długości i barwy. Szczecina

biała, najgrubsza i najdłuższa jest bardzo poszukiwana i przerabiana jest przeważnie na eksport.



Rys. b.

Ze względu na częste zafałszowania włosia szczeciną i fibrem (fiber) należy poświęcić kilka słów temu włóknu roślinnemu, pochodzenia egzotycznego.

Fiber (Agave americana) pochodzi z Ameryki Środkowej, a zewnętrzny jego wygląd i niektóre własności przypominają włosie zwierzęce. Jest on jednak bardziej sztywny i kruchy. Grubość włókien fibrowych jest rozmaita, średnio sięga od 0,2 mm do 0,22 mm. Pewne gatunki fibru są bardzo elastyczne, ale nie dorównywują włosom zwierzęcym i są od nich bardziej matowe.

Z natury jest fiber barwy żółtej i bywa podbarwiany do barwy włosia i w tym stanie dopiero stanowi domieszkę do tańszych gatunków włosia. Jako pewien środek rozpoznawczy stosują gotowanie próbki w 3% ługu sodowym, który rozpuszcza włókna zwierzęce i nie atakuje włókien roślinnych.

Drugą metodą wykrywania fibru jest spalanie próbek. Włos naturalny w zetknięciu z płomieniem pęcznieje i w sposób charakterystyczny kurczy się (topi), a usunięty z ognia sam przez się gaśnie.

Fiber natomiast poddaje się spalaniu jak każde włókno roślinne i pozostawia po sobie biały popiół.

Poza fibrem stosuje się jako domieszki do włosia różne produkty sztuczne znajdujące się na rynku pod różnemi nazwami jak Helios, Pan, Sirius, Meteor i t. p.

Wszystkie rodzaje włosia sztucznego, zwłaszcza gdy są barwione na czarno, nie dają się łatwo odróżnić od włosia naturalnego i od fibru. Grubość mogą mieć tę samą, jako produkt sztuczny, długość również, pozatem posiadają połysk podobny do włosia końskiego.

Drogą próby spalania i gotowania w ługu sodowym można włosie sztuczne, podobnie jak fiber, łatwo odróżnić od włosia naturalnego.

IV. SPOSÓB POBIERANIA PRÓB I PRZEPROWADZANIA ANALIZY.

Analizę jakościową włosia przeprowadza się na próbkach pobranych z całej dostarczonej do odbioru partji. Próbki te mają charakteryzować możliwie dokładnie jakość całej dostawy. Stąd też pobranie próbek jest bardzo ważne, a umiejętny sposób ich pobrania decyduje o przyjęciu, względnie odrzuceniu całej partji.

Mogą zajść dwa wypadki sporządzenia próbek: 1) z warkoczy i 2) z gotowych materaców.

W pierwszym wypadku chodzi o takie pobranie próbek (próbki), które przedstawiałyby średnią wartość wszystkich odbieranych warkoczy, względnie w wypadku drugim wartość włosia, użytego do uszytych materaców.

Najstaranniejsza nawet przeróbka włosia nie jest w stanie zagwarantować nam sporządzenie idealnie jednolitej mieszanki i splecenia jakościowo jednakowych na całej swej długości warkoczy. Praktyka wykazuje, że najbardziej jednolitą mieszankę posiadają warkocze na środkowej swojej długości, początek ma zwykle włosie dłuższe i grubsze, koniec zaś warkocza posiada włos krótszy i cieńszy. Celem sporządzenia zatem właściwej próbki postępujemy w następujący sposób:

Z pewnej ilości warkoczy (np. 10) wyciągamy ze środka długości każdego, pewną ilość włosia, układając je warstwami na sobie. Tę próbną warstwę silnie przyciskamy i wyskubujemy z niej pewną ilość włosia o ciężarze około 10 gramów. Drobne ilości krótkiego włosia należy w części odłożyć na pobraną próbkę końcową, a w części odrzucić na warstwę pośrednią.

Taka próbka przedstawia sobą obraz całej dostawy.

Poniżej podaję kilka przykładów różnic dokonanych analiz tej samej partji włosia, które potwierdzają trudność splatania jednolitych warkoczy i wskazują na konieczność ostrożnego sporządzania próbek.

Próba		% wykazanej ilości włosia:			
		z ogona końskiego	z grzywy	szczecina	fiber
A	1.	36	21	43	—
	2.	39	17	44	—
	Wahanie	3%	4%	1%	—
B	1.	32	20	41	7
	2.	33	24	39	4
	Wahanie	1%	4%	2%	3%
C	1.	42	22	36	—
	2.	40	21	39	—
	Wahanie	2%	1%	3%	—

Ze względu na możliwość stwierdzenia dużej rozbieżności w wynikach analizy i konieczność dokonania analiz powtórnych oraz ze względu na zabezpieczenie sobie próbek na operacje wstępne jest rzeczą wskazaną, przygotować sobie kilka „próbek końcowych" z tej samej warstwy pośredniej.

Pierwszemi czynnościami analizy jest stwierdzenie podbarwienia włosia, maskującego niepożądane domieszki (szczecina, fiber) i ustalenie obecności surogatów pochodzenia roślinnego. Fakt stwierdzenia podbarwienia świadczy sam przez się, że mamy do czynienia z zafałszowaniem, bo włosie naturalne jest barwy ciemnej, wobec czego jego barwienie powodowałoby tylko zbędne koszty dodatkowe, bez osiągnięcia specjalnych korzyści z tego tytułu.

Zapomocą kąpieli w rozcieńczonym kwasie solnym możemy daną próbkę odbarwić, o ile takie podbarwienie miało miejsce. Drogą zaś gotowania w ługu sodowym można odkryć obecność w próbce włókien roślinnych.

Omówione wyżej analizy wstępne nadają kierunek dalszej pracy. Stwierdzenie podbarwienia lub obecności włókien roślinnych nakazują w pierwszej linji wyodrębnić zafałszowania i określić ich ilość procentową w stosunku do ciężaru całej próbki.

Najłatwiej uporać się z krótkiemi włosami od 3 — 5 cm długości, które mogą pochodzić z domieszki szczeciny lub z odpadków włosia końskiego, powstałych w czasie przeróbki (Häcksel).

Zapomocą starannego wyskubania poszczególnych włosów z badanej próbki, nad arkuszem papieru, oddzielimy włos długi od krótkich odpadków względnie od drobnej szczeciny. Przez zważenie obydwóch części określimy w procentach stosunek włosia do zbędnej domieszki. Dzięki charakterystycznej budowie szczeciny (cebulka włosowa i rozdwojony koniec) oddzielimy tę ostatnią od drobnych włosów końskich i ustalimy również ich procent w stosunku do ciężaru całej próbki.

Stosunek krótkich włosów końskich do całości włosia nie może przekraczać 5%; za włosie krótkie uważamy włosie o długości do 5 cm, krótsze bowiem nie wykazywałoby należytej sprężystości, którą włosie nabiera w czasie przeróbki.

Jeżeli zatem znajdziemy w próbce ponad 5% włosia krótszego (poniżej 5 cm) przypuszczać należy, że albo włosie zostało częściowo uszkodzone w czasie przeróbki lub, że domieszano do danej partji pewną ilość odpadków. W obydwu wypadkach włosie to nie jest pełnowartościowe.

Streszczając powyższe należy powiedzieć, że obecność w próbce drobnej szczeciny lub fibru stanowi o zafałszowaniu włosia i kwalifikuje go do odrzucenia; obecność zaś włosia krótszego w ilości do 5% jest dopuszczalna.

Przy ważeniu próbek i stwierdzeniu odpadków należy zwrócić baczną uwagę na stopień ich wilgotności.

Włosie zwierzęce, jak i włókno roślinne, należy do rzędu materjałów hygroskopijnych, t. j. wchłaniających wilgoć z powietrza i otoczenia. Ta właściwość włosia może być wykorzystana przez dostawcę na niekorzyść konsumenta.

Za normalną i dopuszczalną wilgotność omawianego włosia w stanie przerobionym przyjmuje się 13% ciężaru. Celem określenia wilgotności postępujemy w znany powszechnie sposób, przyczem temperaturę suszarki nie wolno podnieść bezkarnie ponad 70° C. W wypadku stwierdzenia wilgotności ponad 13% należy z ceny kupna potrącić za nadmiar wilgotności.

Np. kupiono 100 kg włosia à 3,50 zł. = 350 zł.
w próbce stwierdzono 15% wilgotności
należy potrącić 2% ceny, t. j. 7 zł.

O ile chodzi o zawartość wilgotności w t. zw. włosiu surowem, t. j. nieprzerobionem, to norma ta ze względu na duże zanieczyszcze-

nia, brud i t. p. jest nieco wyższa i w handlowych stosunkach wynosi 19%.

Po zbadaniu wilgotności należy ręcznie oddzielić poszczególne rodzaje włosia, kierując się tu wyglądem i budową włosia oraz ustalić stosunek procentowy mieszanek i porównać z danemi warunkami umowy.

Zkolei przeprowadza się badania wytrzymałościowe (na rozerwanie i wydłużenie) na odpowiednich maszynach probierczych, przyczem należy wypośrodkować średnią z dziesięciu dokonanych odczytów.

Omawiając kolejność i sposób badań mieliśmy na myśli dostawę włosia w warkoczach. Analogicznie postępować będziemy w wypadku badania włosia, dostarczonego już w gotowych materacach. Jedynie pobranie próbki końcowej będzie się nieco różniło od sposobu opisanego wyżej. Próbkę należy sporządzić z warstw włosia, wyskubanego z różnych miejsc materaca.

Na zakończenie tego ustępu słów parę o sposobie przygotowania próbki włosia do zatwierdzenia wzoru do umowy.

Próbka wzorcowa powinna pochodzić z włosia, przerobionego pod nadzorem i w postaci warkocza, o długości około 15 cm z oplombowanym jednym końcem, umieszczona w słoju szklanym z dotartym korkiem. Słój powinien być zalakowany i zaopatrzony w napis (na kartce), podający rodzaj mieszanki, datę wydania próbki, nazwę firmy i numer umowy (zamówienia).

Próbka powinna być sporządzona w 2 egzemplarzach jedna dla dostawcy, druga dla organu odbiorczego.

Koszty sporządzenia próbek ponosi dostawca.

V. WYTYCZNE DO PRZYSZŁEJ NORMALIZACJI WŁOSIA DLA WOJSKA.

Obowiązujące jeszcze obecnie „tymczasowe warunki techniczne na włosie", opracowane w r. 1928, t. j. przy sposobności pierwszego zakupu, dokonanego dla wojska (pociągi sanitarne, służące do celów szkolnych Wyższej Szkoły Wojennej) są bardzo lakoniczne, bo poza składem procentowym rodzajów włosia i ogólnemi wytycznemi, zabezpieczającemi tylko jego czystość, nie zawierają żadnych norm odbiorczo-badawczych. Ten stan rzeczy trwa do chwili obecnej.

Zakup materaców odbywa się zasadniczo według próbki włosia, każdorazowo zatwierdzanej przez Instytut Techn. Int. dla każdego z dostawców.

Jak już poprzednio nadmieniłem, rodzaje włosia, wchodzącego w skład mieszanki, określał następujący stosunek procentowy: 50% grzywy końskiej i po 25% z ogona końskiego i bydlęcego. Mieszanka taka w stosunku do tak zw. włosia rynkowego, gdzie przeważnie stosuje się grzywę i szczecinę jako domieszkę, a w najlepszym wypadku grzywę, nieco włosia z ogona i szczecinę, była włosiem gatunkowo wysokiej klasy, a mojem zdaniem, za wysokiej i nieco za drogiej.

Chciałbym omówić poniżej ogólne wytyczne dla przyszłej normalizacji włosia dla wojska, któraby, licząc się ze stanem budżetu wojska, miała na względzie dobroć włosia i gwarantowała łatwy i sumienny odbiór.

Przeglądnąłem ostatnio warunki techniczne na włosie państw obcych dla wojska i najbardziej przekonały mnie przepisy przedwojenne b. niemieckiej marynarki wojennej, których najważniejsze postanowienia przytaczam w streszczeniu. Za istotną treść tych warunków uważam skład mieszanki tańszy i zdaniem niemców wystarczający dla potrzeb wojskowych oraz opracowywanie warunków odbioru i badań. Treść tych przepisów, dotycząca technicznej strony omawianej sprawy, brzmi:

Włosie do celów wojskowych powinno składać się tylko z włosia końskiego, a mianowicie w 50% z grzywy i 50% z ogona. Włosie to nie może być w żadnym wypadku barwione, ale powinno być w naturalnym kolorze, pozatem musi być dobrze wyprane (sprawa dezynfekcji była unormowana ogólno-państwowemi przepisami) suche i wolne od domieszek włosia z innych zwierząt lub włókien roślinnych, jak fiber, odpadki z ryb i t. p., jak również dobrze oczyszczone z kurzu.

Włosie musi być długie (w 50% ilości) do 20 cm minimum i wytrzymałe na rozerwanie (400 gramów obciążenia), przy 7,5%-owem wydłużeniu w stosunku do podanej wyżej długości. Skręcenie włosia powinno być trwałe i nie może wykazywać tendencji do wyprostowywania się warkoczy po ich rozkręceniu podczas konfekcji".

Przepisy niemieckie przewidują zatwierdzone uprzednio próbki, jako pomocniczy środek odbiorczo-badawczy, który decyduje w wypadku rozbieżności między stanem faktycznym a warunkami technicznemi.

Warunki niemieckie omawiają dalej wielkość próbek (0,75 kg), sposób opakowania, badania, z podaniem instytucji odwoławczej i sprawy kosztów.

Przepisy inne, przeznaczone dla szpitali, sanatorjów państwowych i t. p. pokrywają się mniejwięcej z normami, podanemi wyżej.

Sprawa pochodzenia włosia jest również silnie podkreślona, włosie importowane nie może mieć według przepisów zastosowania. Przepis ten był jednak tylko natury formalnej, bo, przewidziane tu dość wysokie normy wytrzymałościowe, zmuszały dostawców do używania włosia importowanego o wyższej jakości od włosia krajowego (niemieckiego). Zresztą sprawa importu nie grała przed wojną tej roli, jak w dobie obecnej konjunktury gospodarczej.

Biorąc pod uwagę postanowienia niemieckie oraz opierając się na dotychczasowej praktyce, można ustalić już obecnie ogólne przepisy, przewidywanej normalizacji włosia.

a) Przedewszystkiem zastrzec należy obowiązek przeprowadzania dezynfekcji z przyczyn, o których mówiłem już wyżej. Ze względu na faktyczne osłabianie się włosia podczas dezynfekcji pod ciśnieniem, dopuścić dezynfekcję w sposób mniej szkodliwy, a to przez gotowanie włosia bez ciśnienia (+ 85° C).

b) Ustalić mieszankę włosia o następującym składzie: 50% włosia z ogona końskiego i 50% z grzywy; włosie bydlęce wykluczyć z użycia, ze względu na ewentualne stosowanie tego włosia z zagranicy.

Projektowany skład mieszanki jakościowo nie obniży wcale norm obecnych, gdyż usuwając 25% włosia bydlęcego (drogiego) zastępujemy go 25% włosia z ogona (razem 50%).

Przepisy muszą uwzględnić normy wytrzymałościowe, których obecnie brak zupełnie, a badanie jakościowe ogranicza się na analizie „na oko". Sprawa wprowadzenia norm wytrzymałościowych nasuwa pewne trudności, nie posiadamy bowiem jeszcze w tej dziedzinie żadnych danych, a co gorsza nie mamy jeszcze w Instytucie potrzebnych maszyn probierczych. Wprowadzenie norm niemieckich (może zbyt wysokich) może utrudnić odbiór i przyczynić się do zwyżki cen. Tymczasowo należy wprowadzić normy, uzyskane na podstawie prób praktycznych dla naszego włosia, które możnaby korygować in plus, w miarę polepszania się rynku krajowego.

Norma dopuszczalnej zawartości wilgotności we włosiu może, wzorem przepisów niemieckich, być określana na 13% maximum.

d) Następnie za bardzo ważny szczegół uważam zabezpieczenie dostawom wojskowym (rządowym) włosia tylko krajowego, jako akcję zmierzającą do polepszenia stosunków w handlu włosiem i w przemyśle przetwórczym. Pozatem wprowadzenie obowiązku nad-

zoru technicznego nad całą przeróbką włosia i konfekcją materaców radykalnie uprości odbiór i zagwarantuje jego jakość.

e) Za ważną sprawę w tej materji, uważam również ustalenie norm i przyjęcie ich przez wszystkie instytucje państwowe, samorządowe i t. p., kupujące włosie lub materace z włosia (marynarka wojenna i handlowa, P. K. P., zarządy miast, państwowe wytwórnie samochodowe, samolotowe i t. d.).

Akcja ta nie potrzebuje uzasadnienia, znaczenie jej zresztą było poprzednio omówione.

Tak zbudowane warunki techniczne wypełniłyby lukę w naszem technicznem ustawodawstwie wojskowem, odczuwającem ten brak oddawna.

VI. PRODUKCJA I HANDEL WŁOSIEM.

Mówiłem już o tem wyżej, że stan naszej produkcji i krajowego handlu włosiem znajduje się na bardzo prymitywnym poziomie. Przyczyny tego stanu należy po części szukać w niesłychanem rozdrobnieniu chałupniczej przeróbki, rozsianej po całej Polsce oraz braku jakiejkolwiek organizacji zawodowej w tej gałęzi przemysłu.

Na przeszkodzie stworzenia organizacji stanął bezsprzecznie kryzys ze swojemi skutkami, który nie mógł sprzyjać organizowaniu się danego zawodu, w którego łonie panuje bezprzykładna walka konkurencyjna, nie licząca się z niczem i wysilająca się na pomysłowe próby obniżania cen kosztem jakości. Zubożały konsument dzisiejszy zadowala się towarem gorszym, byle tańszym.

Miałem sposobność zwiedzić w ostatnich miesiącach i przyjrzeć się dokładnie większym ośrodkom naszego skupienia handlowego włosiem względnie szczeciną oraz zbadać sposób obydwu przeróbek. Większe skupienia handlu włosiem znajdują się przeważnie we wschodnich połaciach kraju, jak Brody, Lwów, Jaworów, Rawa Ruska oraz pod Warszawą Międzyrzec i na zachodzie w b. zaborze niemieckim Rawicz. Poza tym ostatnim, który jedynie stanowi ośrodek przeróbki fabrycznej, są to małe przetwórnie włosia lub szczeciny położone zwykle nad rzeczką lub stawem i mieszczące się w nędznych i ciasnych barakach lub chatach. Praca odbywa się tylko ręcznie; pracują przeważnie kobiety; poziom płac bardzo niski, tylko robotnicy, skręcający warkocze, jako grupa robotnicza, należąca do zawodowych związków, opłacana jest nieco lepiej. W Międzyrzecu naprzykład 8-godzinna praca dzienna wynagradzana jest sumą 1,20 — 1,50 zł. Specjalnością niektórych fabryczek jest produkowa-

nie zupełnie bezwartościowych mieszanek „włosia“, w których niema za grosz włosia prawdziwego. Widziałem np. warkocze „włosia“ złożone całkowicie z włókna roślinnego fibru i szczeciny odpadkowej, drobnej i krótkiej. Towar taki idzie na gorsze meble, materace i t. p. Tego rodzaju fabryczki idą w obecnej dobie najlepiej. Inne wegetują, czekając na przetargi wojskowe, których echo z Warszawy, pilnie słuchane, powoduje lekkie podniecenie i gwałtowną zwyżkę cen na surowiec, używany przez wojsko.

Skup surowca, poza sprowadzonym z zagranicy, odbywa się również w sposób prymitywny, lepsze gatunki włosia (grzywa i ogon koński) skupują drobni handlarze po wsiach od chłopów, płacąc za towar nie monetą, a potrzebnemi wsi artykułami, jak: garnki, szklanki, wstążki, scyzoryki i t. p. Kwitnie tu zatem w całej pełni handel zamienny!

Surowiec kupuje i sprzedaje się na wagę, nic też dziwnego, że stan jego zabrudzenia jest wielki; nie w lepszym też stanie przychodzi surowiec z zagranicy (Rosja, Łotwa, Rumunja). Jasnem jest, że w czasie przeróbki włosie tracić musi wiele ze swego pierwotnego ciężaru; ubytek ten wynosi od 25% — 30%.

Na wyróżnienie zasługuje fabryka przerobu włosia, jedyna w chrześcijańskich rękach („Stefan Jaskowski“) w Rawiczu. Zniszczona w czasie wojny i częściowo wywieziona do Niemiec, została przed kilkoma laty uruchomiona i chociaż walczy z pieniężnemi trudnościami pracuje bez przerwy, zatrudniając około 100 robotników. Jest to jedyna fabryka w ścisłem tego słowa znaczeniu.

O ile chodzi o przeróbkę szczeciny, to sposób chałupniczy przeróbki daje bardzo piękne rezultaty, szczecina bowiem nie nadaje się, z tytułu swojej budowy i właściwości, do przeróbki maszynowej, która mogłaby ją uszkodzić, a nawet zupełnie zniszczyć. Szczecina nasza jest artykułem eksportowym i jest bardzo poszukiwana zagranicą (Anglja, Holandja, Ameryka i Francja).

Cała przeróbka, a zwłaszcza żmudna praca sortowania według barwy, grubości i długości odbywa się ręcznie, najdroższe są gatunki srebrzysto-białe, a dowodem ich jakości są ceny, nawet obecnie, liczone na dolary.

Po tym krótkim przeglądzie stanu przemysłu i handlu włosiem, należy słów kilka poświęcić naszemu handlowi zagranicznemu, który mimo kurczenia się obrotu, gra poważną rolę w naszym bilansie handlowym.

Poniższe zestawienie, obejmujące 3 lata przedkryzysowe i kilka lat ostatnich, powtórzone jest za miesięcznikiem statystycznym z lat 1926 do 1934.

Rok	Przywóz	Wywóz
1926 1927	1) Włosie końskie:	1) Włosie końskie:
	127 q wartość 67.000 zł.	3.905 q wartość 1.274.000 zł.
	2) Włosie inne:	2) Włosie inne:
	73 q wartość 34.000 zł.	4.896 q wartość 588.000 zł.
	3) Szczecina nieprana:	3) Szczecina nieprana:
	842 q wartość 283.000 zł.	2.450 q wartość 993.000 zł.
	4) Szczecina prana:	4) Szczecina prana:
	204 q wartość 256.000 zł.	2.081 q wartość 2.476.000 zł.
1928	1) Włosie końskie:	1) Włosie końskie:
	282 q wartość 205.000 zł.	1.783 q wartość 1.111.000 zł.
	2) Włosie inne:	2) Włosie inne:
	209 q wartość 51.000 zł.	1.543 q wartość 218.000 zł.
	3) Szczecina nieprana:	3) Szczecina nieprana:
	696 q wartość 401.000 zł.	638 q wartość 432.000 zł.
	4) Szczecina prana:	4) Szczecina prana:
	478 q wartość 635.000 zt.	2.187 q wartość 2.869.000 zł.
1931	1) Włosie końskie:	1) Włosie końskie:
	440 q wartość 209.000 zł.	968 q wartość 526.000 zł.
	2) Włosie inne:	2) Włosie inne:
	18 q wartość 7.000 zł.	995 q wartość 68.000 zł.
	3) Szczecina niemyta:	3) Szczecina niemyta:
	135 q wartość 47.000 zł.	135 q wartość 42.000 zł.
	4) Szczecina myta:	4) Szczecina myta:
	267 q wartość 376.000 zł.	2.378 q wartość 3.192.000 zł.
1932	1) Włosie końskie:	1) Włosie końskie:
	145 q wartość 38.000 zł.	1.216 q wartość 617.000 zł.
	2) Włosie inne:	2) Włosie inne:
	30 q wartość 6.000 zł.	1.372 q wartość 67.000 zł.
	3) Szczecina nieprana:	3) Szczecina nieprana:
	229 q wartość 77.000 zł.	15 q wartość 4.000 zł.
	4) Szczecina prana:	4) Szczecina prana:
	156 q wartość 189.000 zł.	2.842 q wartość 3.221.000 zł.

Rok	Przywóz	Wywóz
1933	1) Włosie końskie: 156 q wartość 37.000 zł.	1) Włosie końskie: 1.089 q wartość 575.000 zł.
	2) Włosie inne: 50 q wartość 3.000 zł.	2) Włosie inne: — — —
	3) Szczecina nieprana: 380 q wartość 93.000 zł.	3) Szczecina nieprana: 104 q wartość 4.000 zł.
	4) Szczecina prana: 339 q wartość 424.000 zł.	4) Szczecina prana: 2.998 q wartość 3.722.000 zł.
1934	1) Włosie końskie: 144 q wartość 78.000 zł.	1) Włosie końskie: 18 q wartość 4.000 zł.
	2) Włosie inne: 15 q wartość 14.000 zł.	2) Włosie inne: 912 q wartość 502.000 zł.
	3) Szczecina nieprana: 669 q wartość 217.000 zł.	3) Szczecina nieprana: 88 q wartość 7.000 zł.
	4) Szczecina prana: 197 q wartość 305.000 zł.	4) Szczecina prana: 2631 q wartość 4.382.000 zł.

Dane powyższe dają jedynie orjentacyjny obraz naszego wywozu i przywozu, dotyczą bowiem zasadniczo handlu idącego przez Gdynię i Gdańsk. Handel przez nasze granice suche, a zwłaszcza wschodnie, nie jest wykazem statystycznym objęty. Wedle informacyj ustnych, jest jednak wcale pokaźny i przewyższa kilkakrotnie dane oficjalne. Przeważna część naszego importu idzie ze wschodu.

Za „włosie inne" należy uważać zasadniczo włosie bydlęce oraz drobne ilości włosia z kóz.

Ilości „szczeciny pranej" nie obejmują wyłącznie surowca ostatecznego (do wyrobu pendzli i szczotek), lecz zestawione są z półsurowcem, wymagającym jeszcze dodatkowej pracy przeczesania go i posortowania według gatunków. Dane bowiem naszej statystyki obejmują jedną nazwą szczecinę już wykończoną i w t. zw. pęczkach, t. j. półsurową.

Jak cały handel i przeróbka włosia pozostawia wiele do życzenia, tak też dane statystyczne zestawiane są w sposób niewystarczający do wysnucia z nich jakichkolwiek realnych wniosków.

Poza przytoczonemi wyżej brakami, statystyka nie rozbija dokładnie poszczególnych pozycyj na ścisłe nomenklatury. Np. nazwa „włosie końskie" nie wyjaśnia zupełnie, czy chodzi w danym wypadku o włosie brudne czy przerobione, czy też obejmuje włosie z ogona

lub z grzywy. Ceny bowiem tych rodzajów kształtują się obecnie za 1 kg mniejwięcej w następującej wysokości:

włosie końskie z ogona kosztuje	8,50 zł.	— 10 zł.
„ „ z grzywy „	5,50 „	— 6 „

Stąd też szersza analiza powyższej tabeli nie dałaby żadnych wyników, stwierdza ona jedynie poważny wywóz przy równoczesnem istnieniu dość dużego importu.

Sprawa poruszonych niedopowiedzeń naszej statystyki wymaga w danym wypadku również poważnych zmian.

Na zakończenie niniejszego artykułu chciałbym dorzucić jedną praktyczną uwagę, która, przypuszczam, będzie z korzyścią dla Czytelnika jako konsumenta, choć na małą skalę, włosia względnie materaców.

Wiemy z doświadczenia, że dobre materace z prawdziwego włosia są drogie. Ile zatem powinien kosztować obecnie (koniec roku 1935) jeden materac o wymiarach 2 m × 1 m i ciężarze (netto) 12 kg?

Ceny za 1 kg włosia wynoszą:	grzywa	5,50 zł.
	ogon koński .	8,50 „
	ogon bydlęcy .	6,50 „ (szary)

Zatem 1 kg mieszanki w/g norm wojskowych wyniesie 6,42 zł.

1) Materjał:		
włosie 12 kg à 6,42 zł.	77,04	zł.
tkanina 5 m à 3,00 „	15,00	„
nici i przędza	0,60	„
Razem . . .	92,54	zł.
2) Robocizna	12,00	zł.
3) Koszt fabryczny (5% robocizny) . .	0,60	„
Razem . . .	105,14	zł.
4) Koszt ogólny (administracyjny) . . (10% całości)	10,51	„
Razem . . .	115,65	„
5) Zysk (10%)	11,56	„
Razem . . .	127,21	zł.

Okrągło około 127 zł. 25 gr.

Mjr. int. dypl. SLIWA STANISŁAW

Organizacja i funkcjonowanie planowej gospodarki zbożowej w Niemczech.

Jednym z pierwszych posunięć rządu narodowo-socjalistycznego w Niemczech było zapewnienie bytu materjalnego chłopu niemieckiemu, uznanemu za główne źródło krwi narodu. Kierownicze sfery niemieckie uznały a priori, że zasady i środki liberalnej polityki gospodarczej nie prowadzą do osiągnięcia zamierzonego celu, że trzeba zatem stworzyć nowy porządek rzeczy, któryby z jednej strony dał państwu decydujący wpływ na rozwój wypadków, z drugiej zaś umożliwił zrealizowanie zasadniczej podstawy tego nowego porządku t. j. związanie jednostki z interesem ogółu, a tem samem z jej własnym interesem. Nową politykę rolniczą oparto na dwóch zasadniczych ustawach t. j. na ustawie o dziedziczeniu zagród i na ustawie o państwowym stanie żywicieli, stojących w rażącej sprzeczności z liberalnemi zasadami gospodarki. Ustawa o dziedziczeniu zagrody zapewniła rolnikowi ziemię, ustawa o państwowym stanie żywicieli odpowiedni z niej dochód, — a obie razem wytworzyły w narodzie niemieckim, a w szczególności w jego części rolniczej, świadomość roli jaką spełnia w gospodarstwie narodowem i dobrze pojętej współodpowiedzialności za losy państwa w jej najszerszem pojęciu.

Stworzono system, którego funkcjonowanie musi zainteresować każdego, kto interesuje się formami wysiłków, podejmowanych przez poszczególne państwa dla przeciwdziałania skutkom kryzysu gospodarczego i musi zainteresować przedewszystkiem nas nie tylko dla poznania warunków życia naszego sąsiada, ale i dla wyciągnięcia z jego doświadczeń tego wszystkiego, co może się okazać w naszych warunkach celowem.

Temu też zadaniu ma służyć niniejsza praca, zawierająca omówienie zasad organizacji i funkcjonowania przyjętego w Niemczech systemu w dziedzinie gospodarki zbożowej.

CZĘŚĆ I.

Organizacja.

Niemcy nie stały się jeszcze krajem samostarczalnym w dziedzinie produkcji rolniczej, choć dużemi krokami do tego celu zdążają. Zwłaszcza ostatnie lata, w których rządy znalazły się niepodzielnie w rękach narodowych socjalistów, stanowią okres, w którym z żelazną wytrwałością i konsekwencją jest realizowany program uniezależnienia wyżywienia Niemiec od zagranicy i utrzymania stałego pogotowia w tej dziedzinie bez potrzeby dokonywania zasadniczych zmian w strukturze wewnętrznej na wypadek ewentualnego konfliktu zbrojnego. Realizacja tego czysto gospodarczego programu związana tu została z systemem politycznym przez bezwzględne podporządkowanie wszechmocy państwa całej gospodarki żywnościowej, będącej, podobnie jak i siła zbrojna, funkcją istnienia państwa [1]).

Wykonanie tego, zmieniającego od podstaw cały ustrój gospodarczy systemu zostało powierzone:

a) Ministrowi Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy (Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft),

b) Stanowi Żywicieli Rzeszy (Reichsnährstand),

c) Związkom Gospodarczym (Wirtschaftsverbände).

W ręku Ministra Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy koncentruje się — jak to zresztą wynika z samego tytułu — zarówno kierownictwo polityką rolniczą, jak i aprowizacyjną. Ta jednolitość kierownictwa ma tę dobrą stronę, że pozwala na wszechstronne oddziaływanie w kierunku łagodzenia przeciwieństw interesów produkcji i spożycia, na szybkie i skoordynowane posunięcia w wypadku ujawnienia zaburzeń w funkcjonowaniu aparatu obrotu i wymiany oraz na celowe oddziaływanie na rozwój produkcji rolniczej w ścisłem jej dostosowywaniu do potrzeb kraju.

Szeroki zakres uprawnień Ministra Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy rozszerzony został wybitnie ustawą z 13 września 1933 r. o „tymczasowej odbudowie stanu żywicieli Rzeszy i środkach zmierzających do uregulowania rynków i cen produktów rolnych". Ustawa ta upoważnia go do uregulowania sprawy utworzenia niemieckiego stanu rolniczego („stan żywicieli"), obejmującego również leśnictwo, ogrodnictwo, rybołówstwo, łowiectwo, spółdzielczość rolniczą, handel pro-

[1]) Patrz „Przegląd Intendencki" zeszyt 3 (9) z 1935 r. w dziale „Wiadomości z prasy obcej: Niemcy.

duktami rolnemi i ich przetwórstwo. Minister Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy może upoważnić stan żywicieli Rzeszy lub poszczególne jego grupy do regulowania produkcji, zbytu oraz cen i ich rozpiętości, może również sam w tym celu grupy członków stanu żywicieli i inne przedsiębiorstwa lub urządzenia łączyć z sobą lub też do istniejących zrzeszeń przyłączać. Państwo nie bierze na siebie żadnego wynagrodzenia za szkody, powstałe z wykonania tej ustawy. Wreszcie za niezastosowanie się do tych przepisów, ustawa przewiduje karę więzienia i grzywnę do 100.000 mk. oraz zamknięcie przedsiębiorstwa.

Na czele Stanu Żywicieli Rzeszy stoi Przywódca Chłopów Rzeszy (Reichsbauernführer)[1]) posiadający swój sztab oraz Radę Chłopów Rzeszy — jako organ doradczy. Dla poszczególnych grup istnieją w Stanie Żywicieli Rzeszy oddziały główne z których:

Oddział I-szy obejmuje sprawy rolników i ma zadania socjalno-wychowawcze.

Oddział II-gi obejmuje zagadnienia konjunktury, ustalania cen producenta i stosunków rynkowych.

Oddział III-ci obejmuje sprawy spółdzielczości rolniczej.

Oddział IV-ty obejmuje handel, obróbkę i przerób produktów rolniczych i ma za zadanie troszczyć się o rozwój i ochronę procesu rozdzielczego dla tych produktów [2]).

Ponadto zarządzeniem Przywódcy Chłopów Rzeszy z dnia 20.VII. 1935 utworzono przy Oddziale III Centralę Paszy Związków Stanu Żywicieli Rzeszy (Futtermittelstelle). Centrala ta ma troszczyć się, aby związki przy wydawaniu swych zarządzeń w zakresie gospodarki paszą przestrzegały przepisów prawa i statutów, uwzględniały potrzeby w zakresie pasz odnośnych okręgów, uzgadniały swe zarządzenia w zakresie gospodarki paszami z zarządzeniami, jakie ma spełnić Stan Żywicieli Rzeszy oraz mieć na uwadze gospodarkę i dobro ogółu. Pozatem Centrala ma obowiązek wspomagać związki przy wykonywaniu przez nie ich zadań w zakresie gospodarki paszami.

---

[1]) Nazwa „chłop" staje się odtąd tytułem honorowym rolnika, wskazuje na jego pełnowartościowość jako obywatela i na uprzywilejowane stanowisko wśród stanu rolniczego. Bliższe szczegóły patrz „Rolnictwo" miesięcznik — tom IV — zeszyt 2 z 15.XI.1934 r.

Dla podkreślenia roli tej organizacji Przywódcą Chłopów jest Minister Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy.

[2]) Już po oddaniu niniejszego artykułu do druku zaszła zmiana w tej organizacji przez połączenie Oddziałów III i IV-go w jedną komórkę organizacyjną, jako oddział III-ci (Reichshauptabteilung III — „Der Markt").

Utworzenie Centrali Pasz należy uważać za dalszy krok naprzód w rozbudowie Stanu Żywicieli Rzeszy.

Zadania, jakie ma spełnić Stan Żywicieli Rzeszy, zostały określone następująco:

Stan Żywicieli Rzeszy ma za zadanie wpoić w osoby należące do niego przekonanie o odpowiedzialności ich wobec Państwa i narodu niemieckiego i zwrócić ich uwagę na to, że są żywotną podporą rozwoju, utrzymania i wzmocnienia narodu niemieckiego. Stan Żywicieli Rzeszy ma w szczególności za zadanie:

a) popieranie niemieckiego chłopa, rolnictwa, spółdzielni rolniczych, handlu krajowego oraz osób trudniących się przerobem produktów rolniczych;

b) normowanie stosunków gospodarczych i towarzyskich między członkami;

c) wyrównywanie tarć;

d) popieranie władzy państwowej w wykonywaniu jej zadań.

Obok wyżej wymienionych władz centralnych Stanu Żywicieli Rzeszy powołano jego organy niższych instancyj, a więc krajowe związki chłopów (Landesbauernschaften) — z analogiczną organizacją jak w centrali — oraz powiatowe związki chłopów (Kreisbauernschaften) w analogiczny sposób zbudowane.

Mamy tu więc 3 instancje organizacji stanowej, a każda z tych instancyj składa się z mianowanego przez Rząd przywódcy z odpowiednim aparatem administracyjnym i doradczym. Jako novum znajdujemy w tej organizacji brak rozdwojenia między zrzeszeniami pracodawców i pracobiorców, jakie spotykamy np. w syndykatach włoskich.

Jest rzeczą oczywistą, że ustawa o Stanie Żywicieli Rzeszy wprowadzić musiała w dotychczasowy ustrój gospodarczy Państwa zasadniczy przewrót. Dotychczasowa sprzeczność interesów poszczególnych grup musiała ulec z miejsca nowemu nastawieniu w kierunku zgodnej współpracy. Do wykonania tego zadania powołano do życia związki, którym zlecono unormowanie obrotu poszczególnemi produktami rolnemi i uporządkowanie rynków zbytu, oczywiście w oparciu o zgodę Ministra Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy, a w pewnych wypadkach Przywódcy Chłopów Rzeszy — o ile chodzi o pewne zagadnienia zasadnicze, zastrzeżone im w ustawach czy rozporządzeniach.

Ingerencja państwa w zakresie unormowania obrotu zbożowego przechodziła różne fazy. Początkowo — w okresie organizacyjnym — kiedy jeszcze związki albo nie istniały, albo też znajdowały się w sta-

djum tworzenia, ingerencja ta sięgała głęboko — i regulowała nawet szczegóły organizacyjne. W miarę postępującej rozbudowy aparatu kierowniczego i jego przystosowywania się do spełnienia bądź co bądź wielostronnych zadań, uprawnienia centrali przechodziły kolejno na właściwe związki.

Rozpatrzymy więc z kolei organizację i zakres działania największego związku t. j. „Związku Niemieckiej Gospodarki Zbożowej" (Hauptvereinigung der deutschen Getreidewirtschaftverbände). Rozporządzeniem z dnia 27 lipca 1934 r., znowelizowanem następnie na kampanję 1935/36 r. rozp. z dnia 10 lipca 1935 r. o uporządkowaniu gospodarki zbożowej — zostały powołane do życia Zbożowe Związki Gospodarcze (Getreidewirtschaftverbände), których zadaniem jest uregulowanie zaopatrzenia w zakresie gospodarki zbożowej, zbytu i zużytkowania zboża, produktów przemiałowych chleba i wszelkiego pieczywa oraz wyrobów z ciasta, wreszcie ustalanie cen i ich rozpiętości.

Zbożowe Związki Gospodarcze obejmują więc swym zasięgiem wszystkie warsztaty, które w tej czy w innej formie mają do czynienia ze zbożem i jego produktami. W szczególności do związków tych należą zakłady, które:

1) produkują zboże krajowe;
2) przerabiają zboże lub wytwarzają z niego produkty zbożowe;
3) wytwarzają chleb lub inne pieczywo;
4) wyrabiają produkty z ciasta;
5) rozprowadzają zboże, jego przetwory, chleb, inne pieczywo lub produkty z ciasta.

Zbożowe Związki Gospodarcze są to organizacje terytorjalne, obejmujące poszczególne kraje Rzeszy i są podporządkowane Głównemu Związkowi Niemieckiej Gospodarki Zbożowej. Utworzono ogółem 20 związków terytorjalnych, a mianowicie: 1. Badenja, 2. Bawarja, 3. Brunszwig, 4. Hannower, 5. Hessen Nassau, 6. Kurhessen, 7. Kurmark, 8. Meklenburg-Lubeka, 9. Oldenburg-Brema, 10. Prusy Wschodnie, 11. Pomorze, 12. Nadrenja, 13. Zagłębie Saary, 14. Saksonja, 15. Sachsen-Anhalt, 16. Śląsk, 17. Szłezwig-Holsztyn, 18. Turyngja, 19. Westfalja, 20. Wirtembergja.

Związek Główny jest zatem zjednoczeniem wszystkich zakładów i grup gospodarczych, związanych z gospodarką zbożową. Zadaniem jego jest przeprowadzenie uporządkowania rynku w zakresie gospodarki zbożowej dla dobra niemieckiej gospodarki narodowej — w ramach rozporządzenia o uporządkowaniu gospodarki zbożowej oraz statutu własnego.

Okresem operacyjnym Związku Głównego — podobnie zresztą jak i Związków terytorjalnych — jest rok kalendarzowy. Zmiana ta została wprowadzona dopiero na kampanję 1935/36, gdyż poprzednio okres operacyjny trwał od 1 lipca do 30 czerwca roku następnego. Wprowadzenie tej zmiany — mało uzasadnionej zdaniem mojem z punktu widzenia gospodarczego — spowodowane zostało prawdopodobnie technicznemi trudnościami fiskalnemi (podatkowemi), gdyż księgi handlowe i wszelkie wymiary podatków obejmują rok kalendarzowy.

Członkami Związku Głównego są Związki Gospodarki Zbożowej oraz Związek Gospodarczy Młynów Żytnich i Pszennych (Wirtschaftliche Vereinigung der Roggen- und Weizenmühlen) — o którym mowa oddzielnie.

Związek Główny i Związki terytorjalne posiadają osobowość prawną. Nie wolno im jednak prowadzić na własny rachunek żadnych przedsiębiorstw w zakresie gospodarki zbożowej. Obszary Związku Głównego i Związków terytorjalnych pokrywają się z obszarami związków chłopskich. Zmiany w obszarach związków chłopskich pociągają za sobą zmiany granic związków gospodarczych; w wypadkach wyjątkowych uzasadnionych istotną potrzebą gospodarczą może Przywódca Chłopów Rzeszy wprowadzić odmienne rozgraniczenie obszarów.

Wszystkie związki należące do Związku Głównego są obowiązane stosować się do zarządzeń Związku Głównego, któremu przysługuje prawo znoszenia zarządzeń związków gospodarczych względnie zakazu ich wykonywania. Nie odnosi się to do Związku Młynów w odniesieniu do kontyngentowania młynów, które stanowi jedno z podstawowych zadań tego związku.

Minister Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy może na wniosek prawnego zastępcy związku gospodarczego wezwać właściwą władzę policyjną, by zarządzenia, wydane w zakresie działania związku, były wykonane w razie potrzeby pod przymusem władz policyjnych.

Wszelkie składki, należności i kary porządkowe ustalane przez poszczególne związki gospodarcze mogą być na żądanie związków egzekwowane przez urzędy skarbowe na podstawie ogólnych przepisów o ściąganiu należności skarbowych.

Zarządzenia Związków dotyczące ustalania cen i ich rozpiętości wymagają zgody Ministra Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy.

Do utworzenia nowego warsztatu z pośród wymienionych na str. 89 pkt. 2 — 5, albo do uruchomienia warsztatu, który został czasowo zamknięty, wymagane jest uzyskanie zezwolenia. Zezwolenie

wydaje w odniesieniu do warsztatów wymienionych na str. 89 w pktach 2, 4, 5 (z wyjątkiem młynów) Związek Główny, a w odniesieniu do warsztatów, wymienionych tamże w pkcie 3 terytorjalnie właściwy Związek Gospodarczy. Decyzja Związku Gospodarczego odmawiająca zezwolenia, jest uzależniona od opinji Związku Głównego.

Związek Główny może swe usprawnienia w zakresie udzielania zezwoleń w odniesieniu do poszczególnych grup podanych wyżej w pktach 2, 4, 5 przenieść na Związki Gospodarcze.

Przeciwko orzeczeniu, w którem odmówiono zezwolenia, lub też udzielono go pod pewnemi warunkami, może zainteresowany odwołać się do sądu rozjemczego tego związku, który wydał orzeczenie.

Organami Związku Głównego są:

1. Przewodniczący (der Vorsitzende) który ma swych zastępców (Stellvertreter).
2. Rada Nadzorcza (der Verwaltungsrat).
3. Zgromadzenie delegatów (die Vertreterversammlung).

Analogicznie przedstawia się organizacja władz w związkach terytorjalnych.

Przewodniczącego Związku Głównego i jego zastępców mianuje i odwołuje Przywódca Chłopów Rzeszy za zgodą Ministra Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy. Poprzednio atrybucje te należały do Ministra Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy w porozumieniu z Przywódcą Chłopów, przyczem okres kadencji był oznaczony na 2 lata z prawem wcześniejszego odwołania.

Przewodniczącego Związku terytorjalnego i jego zastępców mianuje i odwołuje przewodniczący Związku Głównego w porozumieniu z Przywódcą Chłopów Rzeszy.

Przewodniczący Związku Głównego kieruje czynnościami Związku według przepisów ustaw i statutu Związku i jest odpowiedzialny za wykonanie zadań ciążących na Związku. Zwołuje on Radę Nadzorczą, Zgromadzenie delegatów i Wydziały i przewodniczy w ich obradach, ustala regulamin, normujący tok pracy poszczególnych organów. Analogicznie rzecz się ma z przewodniczącymi związków terytorjalnych.

W szczególności, o ile to okaże się wskazane dla przeprowadzenia uporządkowania rynku na obszarze Rzeszy, może on:

1) regulować dostawę i nabycie zboża, nabywanie produktów zbożowych, chleba i innego pieczywa oraz produktów z ciasta;

2) regulować obrót zbożem, produktami zbożowemi i produktami z ciasta; wydawać zarządzenia dotyczące zajęcia, użycia, obróbki

i przerobu oraz rozdziału zboża, produktów zbożowych i produktów z ciasta jak również i wydawać przepisy dotyczące sporządzania produktów zbożowych i produktów z ciasta;

3) regulować obrót chlebem i pieczywem oraz wydawać przepisy o ich sporządzaniu, użyciu, przerobie i rozdziele;

4) wydawać przepisy dotyczące dostawy, opakowania, przesyłki, magazynowania, oznaczania i jakości;

5) ustalać warunki sprzedaży, rozrachunku i zapłaty;

6) ustalać uzasadnione z punktu widzenia gospodarstwa narodowego ceny i ich rozpiętości;

7) regulować w ramach potrzeb gospodarstwa narodowego zasięg pracy i stopień wykorzystania zakładów przetwórczych, ustalać minimalne normy obrotu i zamykać na stałe lub czasowo zbędne ze względów gospodarczych zakłady. W odniesieniu do młynów uprawnienia dotyczące regulowania stopnia wykorzystania i budowy nowych zakładów — przysługują Związkowi Gospodarczemu Młynów Żytnich i Pszennych.

8) uzależniać od swej zgody zwiększenie zdolności produkcyjnej zakładów i wytwarzania produktów dotychczas nie wyrabianych — niezależnie od przysługującej mu decyzji w sprawie budowy nowych zakładów i wznowienia działalności;

9) określać obowiązki dotyczące odbioru, przerobu i magazynowania;

10) ustanawiać dopłaty dla utworzenia funduszu wyrównawczego i wydawać przepisy dotyczące jego użycia;

11) ustanawiać odpowiednie opłaty za korzystanie z urządzeń;

12) ustanawiać opłaty od członków t. zn. od Związków lub od członków Związków na pokrycie wydatków administracyjnych i innych wydatków, niezbędnych do wypełnienia zadań przez Związek Główny;

13) wymierzać kary porządkowe za wykroczenia przeciwko zarządzeniom — do wysokości 100 mk.

Zarządzenia, wydawane na podstawie pktów: 1, 3, 6, 10 i 11, zarządzenia ogólne na podstawie pktu 7-go i zarządzenia wydawane na podstawie pktu 9 — o ile dotyczą magazynowania zboża — wymagają zgody Ministra Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy, a zarządzenia wynikające z pktów: 1, 10 i 11 ponadto zgody Przywódcy Chłopów Rzeszy.

Wreszcie przewodniczący ma prawo udzielania bezpośrednio członkom związków zleceń, oraz w ramach przepisów statutowych, wydawać zarządzenia przeciwko członkom związków, komunikując treść

wydanych zarządzeń względnie udzielonych zleceń — poszczególnym związkom.

Przewodniczący jest obowiązany wysłuchać opinji Rady Nadzorczej przed wydaniem zarządzeń o charakterze ogólnym lub też zarządzeń szczegółowych o większem znaczeniu.

Jak z powyższego widać, uprawnienia przewodniczącego Związku Głównego są bardzo daleko idące i tak wszechstronne, że w rękach jego skoncentrowane jest właściwie całe rozkazodawstwo, obejmujące wszystkie procesy produkcji, obrotu, wymiany i spożycia zbożowego. W świetle tych szerokich uprawnień przewodniczącego Związku Głównego, uprawnienia przewodniczących związków terytorjalnych są raczej wtórne, gdyż zdaje się nie ulegać wątpliwości, że z uwagi na jednolitość kierunku całej polityki zbożowej w Rzeszy Niemieckiej — uprawnienia te będą skoncentrowane w rękach Związku Głównego, z pozostawieniem związkom terytorjalnym właściwego nadzoru nad wykonaniem zarządzeń Związku Głównego.

I tak przewodniczący związku terytorjalnego ma za zadanie przeprowadzenie uporządkowania rynku w ramach ustaw, oraz wydanych przez Związek Główny rozporządzeń, wytycznych oraz zleceń. W ramach tych uprawnień może on wydawać niezbędne do wykonania zadań Związku Gospodarczego zarządzenia, o ile Związek Główny nie zastrzegł sobie wydanie takich zarządzeń na podstawie rozporządzenia lub własnego statutu. Może on wyznaczać kary porządkowe do 1000 mk. na członków, wykraczających przeciwko jego zarządzeniom, wydanym na podstawie rozporządzeń względnie statutu Związku.

Przed wydaniem zarządzeń o charakterze ogólnym, przewodniczący winien wysłuchać opinji Rady Nadzorczej; nie dotyczy to zarządzeń wydawanych na zlecenie Związku Głównego.

Przewodniczący Związku Gospodarczego jest obowiązany o wydanych zarządzeniach o charakterze ogólnym zawiadamiać Przewodniczącego Związku Głównego, o ile nie jest wymagana jego uprzednia zgoda na wydanie zarządzenia.

Skład R a d y N a d z o r c z e j zarówno Związku Głównego jak i Związków Gospodarczych został również ostatnio zmodyfikowany. Rada Nadzorcza Związku Głównego, składa się co najmniej z 11 członków, których powołuje i zwalnia Przywódca Chłopów Rzeszy za zgodą Ministra Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy, zaś Rada Nadzorcza Związku Gospodarczego składa się co najmniej z 10 członków, których powołuje i zwalnia przewodniczący Związku Głównego za zgodą właściwego krajowego Przywódcy Chłopów. Przy powoływa-

niu członków Rady Nadzorczej winny być odpowiednio uwzględnione poszczególne grupy gospodarcze, wchodzące w skład Związku Głównego względnie Związków Gospodarczych w zależności od ich znaczenia dla gospodarstwa niemieckiego w obrębie danego związku, z tem jednak, że każda grupa winna być reprezentowana w Radzie przynajmniej przez jednego członka. Wyjątek stanowi grupa spożywców, która ma w Radzie Nadzorczej zarówno Związku Głównego jak i Związku Gospodarczego 2-ch przedstawicieli.

Rada Nadzorcza jest powołana do współdziałania w wykonaniu zadań związanych z uporządkowaniem rynku. Zebrania Rady zwołuje przewodniczący Związku zależnie od potrzeby, przyczem jednak Rada musi być zwołana o ile tego żąda przynajmniej połowa członków Rady.

Rada Nadzorcza może część swych uprawnień — w odniesieniu do poszczególnych zagadnień — przekazać Wydziałom fachowym (Fachausschüsse) — względnie o ile chodzi o zagadnienia, w których rozwiązaniu zainteresowanych jest kilka grupy gospodarczych — Wydziałom mieszanym (gemische Ausschüsse), których członków powołuje i zwalnia przewodniczący Związku Głównego za zgodą Przywódcy Chłopów Rzeszy — w odniesieniu do Związku Głównego, a przewodniczący Związków Gospodarczych w porozumieniu z krajowym przywódcą chłopów — o ile chodzi o Wydziały tych Związków.

Rada Nadzorcza może przeciw zarządzeniom przewodniczącego zgłosić na ręce przewodniczącego Związku Głównego pisemnie uzasadniony sprzeciw, opatrzony podpisami przynajmniej połowy członków Rady. Sprzeciw Rady Nadzorczej Związku Głównego rozstrzyga Minister Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy po wysłuchaniu Przywódcy Chłopów Rzeszy, zaś sprzeciw Rady Nadzorczej Związku Gospodarczego — przewodniczący Związku Głównego po wysłuchaniu opinji Rady Nadzorczej Związku Głównego.

Wspomniałem wyżej o W y d z i a ł a c h f a c h o w y c h i m i e s z a n y c h. Wydziały te stanowią organ doradczy zarówno przewodniczącego Związku Głównego jak i Związków Gospodarczych. Wydziały fachowe mogą być tworzone dla poszczególnych grup gospodarczych lub podgrup, Wydziały mieszane dla poszczególnych zagadnień, związanych z uporządkowaniem rynku. W ramach Wydziałów fachowych winne być uwzględnione rodzaje zakładów według ich wielkości i znaczenia w obrębie Rzeszy (o ile chodzi o Wydziały Związku Głównego) względnie okręgu działalności Związku Gospodarczego, zaś w obrębie Wydziałów mieszа-

nych różne zainteresowane w decyzji grupy gospodarcze. Przy tworzeniu Wydziałów Cen winni być powoływani przedstawiciele kół spożywców.

Zarówno członkowie Rady Nadzorczej jak i Wydziałów pełnią swe obowiązki honorowo i otrzymują jedynie zwrot rzeczywiśiście poniesionych kosztów.

Co najmniej raz na rok obowiązany jest przewodniczący Związku Głównego, zwołać zgromadzenie delegatów (Vertreterversammlung), reprezentujących różne grupy gospodarcze w zależności od ich gospodarczego znaczenia i przy uwzględnieniu stopnia gospodarczego rozwoju Rzeszy.

Liczba członków tego zgromadzenia, których powołuje przewodniczący Związku Głównego w porozumieniu z Przywódcą Chłopów Rzeszy została określona na co najmniej 20 osób, — przyczem zastrzeżono, że członkowie Rady Nadzorczej, ich zastępcy oraz członkowie Wydziałów nie mogą wchodzić w skład zgromadzenia.

Zgromadzeniu delegatów winno być przedstawione sprawozdanie z działalności Związku Głównego; ponadto ma ono wypowiedzieć się co do zamknięcia rachunków oraz co do sporządzonego przez przewodniczącego preliminarza budżetowego. Stanowisko Zgromadzenia delegatów winno być podane do wiadomości Ministra Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy.

Analogiczne zgromadzenia delegatów istnieją przy Związkach Gospodarczych. Wspomnieć wkońcu należy o odwołaniach od zarządzeń przewodniczących. Od zarządzeń przewodniczącego Związku Głównego, wydanych na podstawie uprawnień wymienionych wyżej na str. 91 i 92 pkt. 2, 3, 7, 8, 9 przysługuje w ciągu 14 dni odwołanie do mającego się utworzyć przy Związku Głównym — Wydziału Odwoławczego (Beschwerdeausschuss), którego członków mianuje Przywódca Chłopów Rzeszy. Wydział Odwoławczy nie może unieważnić zarządzeń ogólnej natury, może jedynie w poszczególnych wypadkach wyłączyć lub ograniczyć ich zastosowanie.

Natomiast w wypadkach, gdy skutkiem przeprowadzenia uporządkowania rynku jakiś warsztat poniósł poważne szkody, właścicielowi zakładu przysługuje prawo żądania odszkodowania za pośrednictwem Sądu Rozjemczego (Schiedsgericht) przy Związku Głównym, przyczem za poważną szkodę mogą być uznane wypadki, gdy przez zarządzenie zakład został całkowicie unieruchomiony lub jeżeli zostało uniemożliwione względnie zagrożone jego dalsze prowadzenie.

Nie przysługuje prawo do odszkodowania:

1) za skutki gospodarcze, jakie mogą wyniknąć z ustalenia cen i ich

rozpiętości, jak również z ogólnych zarządzeń o stopniu wykorzystania i zakresie pracy zakładu przetwarzającego;

2) za szkody, powstałe wskutek ograniczenia działalności lub unieruchomienia zakładu, który po wejściu w życie odnośnych rozporządzeń bez zgody przewodniczącego został otwarty, lub po dłuższej bezczynności na nowo uruchomiony;

3) za szkody, powstałe przez pozbawione nastawienia gospodarczego postępowanie zainteresowanego.

Wspomnieliśmy wyżej, że do Związku Głównego należy jeszcze — poza Związkami Gospodarczemi — Związek Gospodarczy Młynów Żytnich i Pszennych, któremu przysługują pewne uprawnienia, wyłączone z kompetencji Związku Głównego. Dla całokształtu zarysu organizacyjnego władz, przyjrzymy się rozwojowi organizacji tego — obejmującego 28.000 zakładów — związku.

Ustawa z 15 września 1933 r. upoważniła Ministra Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy do utworzenia związku młynów, dla uregulowania zużytkowania żyta i pszenicy krajowego pochodzenia. Może on również wydawać przepisy regulujące dopuszczenie młynów do ruchu, zakładanie nowych lub rozszerzenie istniejących oraz rozmiary wyzyskania istniejących młynów. Dalej może on — w celu wykonania tej ustawy regulować organizację i sposób działania zrzeszeń młynarskich i poszczególnych zakładów do tych zrzeszeń należących, oznaczać ilości żyta i pszenicy, które poszczególne młyny mają kupować i przerabiać oraz ceny zakupów tych zbóż i ceny przetworów zbożowych; — wreszcie posiada on prawo nadzoru i ingerencji w stosunku do zrzeszeń młynarskich i poszczególnych zakładów.

Na podstawie tej ustawy zostało wydane 25.XI.1933 r. rozporządzenie o kartelizacji młynów, zmodyfikowane na podstawie poczynionych w międzyczasie doświadczeń rozp. z dnia 10 lipca 1935 r. wydanem przez Ministra Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy.

Na zasadzie tego rozporządzenia Związek młynów został powołany do regulowania zbytu krajowego żyta i pszenicy. Członkami związku są młyny, które przerabiają żyto lub pszenicę, oraz które przejściowo wstrzymały lub wstrzymują przemiał tych zbóż. O ile młyn wstrzymuje produkcję na stałe, zostaje wykreślony ze Związku z dniem wstrzymania produkcji i po uprzedniem zawiadomieniu o tem Związku.

Do związku nie należą tylko te młyny, które przerabiają żyto lub pszenicę wyłącznie na paszę oraz młyny, które należą do gospodarstwa wiejskiego i przerabiają żyto lub pszenicę wyłącznie na potrzeby własne gospodarstwa. Natomiast młyny, nie należące do gospodarstwa wiejskiego, które przerabiają żyto lub pszenicę wyłącznie na paszę, są obowiązane do zarejestrowania się w Związku młynów.

Związek dzieli się na grupy powiatowe i okręgowe, przyczem przewidziany został dalszy podział na podgrupy — w zależności od potrzeby.

Organami Związku są:

1. Rada Nadzorcza (der Verwaltungsrat).
2. Zarząd (der Vorstand).

Poza tem rozporządzenie przewiduje utworzenie przy Związku: biura zezwoleń (Zulassungsstelle) i biura kontyngentowego (Kontingentstelle).

W skład Rady Nadzorczej wchodzi: co najmniej po 3-ch przedstawicieli młynów małych, średnich i wielkich oraz co najmniej 3-ch przedstawicieli stanu żywicieli Rzeszy. Członków i ich zastępców mianuje w porozumieniu z Ministrem Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy — Przywódca Chłopów Rzeszy na okres 1-go roku, przyczem on też mianuje z pośród członków — przewodniczącego i 2-ch zastępców.

Rada Nadzorcza troszczy się o wykonywanie zadań ciążących na związku i wydaje związane z tem niezbędne zarządzenia. W szczególności do zadań Rady należy opracowanie statutu oraz wydanie regulaminu pracy.

W myśl rozporządzenia statut powinien:

1) regulować dalszy podział związku na podgrupy;
2) zawierać zasady względnie przepisy dotyczące:
   a) na jakich zasadach dozwolone jest prowadzenie młyna;
   b) w jaki sposób należy normować rozmiary wykorzystania istniejących młynów drogą przydziału kontyngentów;
   c) w jaki sposób i na jakich warunkach może nastąpić odstąpienie kontyngentów osobom trzecim;
   d) na jakich warunkach może powstać nowy młyn, względnie może być powiększony zakres działania i zdolność wytwórcza istniejących młynów.

Jako zasadę przytem przyjęto, że młyny, które z dniem 1 września 1933 r. wstrzymały na stałe przerób żyta lub pszenicy, lub też podjęły, względnie podejmują przerób po 1-ym września 1933 r., mogą otrzymać zezwolenie na uruchomienie i prowadzenie przedsiębiorstwa tyl-

ko w drodze wyjątku. Podobnie należy traktować młyny, które swój zakres działania lub zdolność produkcyjną zwiększyły lub zwiększają.

Zarząd Związku składa się co najmniej z 2-ch członków i tyluż zastępców. Członków Zarządu i ich zastępców mianuje i odwołuje Przywódca Chłopów Rzeszy w porozumieniu z Ministrem Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy.

Zarząd jest obowiązany wykonywać zadania związku na zasadzie obowiązujących ustaw, statutu i poleceń Rady Nadzorczej.

Tak się przedstawiają ramy organizacyjne istniejącego w Niemczech systemu planowej gospodarki zbożowej. Cechuje je: 1) jednolitość organizacyjna w sensie tworzenia na poszczególnych szczeblach organizacyjnych odpowiedników stworzonej organizacji naczelnej, 2) jasność w rozgraniczeniu kompetencji władz na poszczególnych szczeblach przy równoczesnem szczegółowem określeniu ich zadań, 3) związanie zrzeszeń pracodawców i pracobiorców w jednej organizacji, 4) wykorzystanie w szerokim zakresie czynnika społecznego do współpracy nad przebudową gospodarki narodowej, 5) skoncentrowanie kierownictwa całej akcji w ręku jednego ministerstwa t. j. ministerstwa wyżywienia i rolnictwa Rzeszy, co umożliwia szybką decyzję, a tem samem pozwala na szybkie i stanowcze przeciwdziałanie niepożądanym przejawom.

Poczynione w ciągu dwóch lat działania nowego systemu doświadczenia, umożliwiły czynnikom decydującym w sprawach gospodarki zbożowej Rzeszy taką przebudowę aparatu kierowniczego i wykonawczego, że może on podjąć się obecnie przeprowadzenia zagadnień dotyczących zaopatrzenia, zbytu, sprzedaży, przerobu i cen w ich najszerszem ujęciu. Nie należy przytem zapominać, że doświadczenia te mogły być istotnie cenne, jeżeli się zważy, że ten właśnie okres dwuletni, traktowany jako okres próby, miał w sobie jeden rok dobrych, a drugi złych urodzajów, że zatem poczynione spostrzeżenia mogły dać istotnie wszechstronny materjał do dalszych posunięć, usprawniających planowość zarówno w organizacji jak i w działaniu. Widać to zresztą choćby w samych zarządzeniach normatywnych na kampanję 1935/36, które,— obejmując wszechstronnie plan działania, zostały w całości opublikowane przed 15-tym lipca 1935 r.

W ramach tego rozwoju organizacji stało się również możliwe daleko idące odciążenie Centrali Rzeszy dla zboża, paszy i innych produktów zbożowych (Reichstelle für Getreide, Futtermittel und son-

stige landwirtschaftliche Erzeugnisse) [1]), oraz takie nastawienie gospodarki, by sama sobie dawała radę, a państwu pozostał nadzór nad kierunkiem jej rozwoju w jej zasadniczych linjach.

CZĘŚĆ II.

Kontyngentowanie.

Niemcy, — jak wiadomo — są obecnie przy zbiorach normalnych samostarczalne w zakresie zbóż chlebowych, przyczem mają nawet pewną nadwyżkę żyta, natomiast brak im zbóż pastewnych. Prowadzona przez Rząd Rzeszy konsekwentna polityka zbożowa zdaje się wskazywać, że i w tym kierunku niedaleka być może przyszłość przyniesie w stosunkach zbożowych Niemiec daleko idące zmiany. Wprawdzie bowiem w łańcuchu planowych zarządzeń Rządu brak jeszcze jedynie ogniwa, regulującego samą produkcję zarówno co do jej rodzaju jak i wysokości, jednak już obecnie obowiązujący kierunek polityki zbożowej pozwala przypuszczać, że do tego celu dojść będzie można bądź bezpośrednio, drogą stworzenia organizacji gospodarstw według zgóry powziętego planu, a więc reglamentacji produkcji, bądź drogą pośrednią, poprzez odpowiednią politykę cen. Planowy ustrój gospodarki zbożowej w dziedzinie produkcji przedstawia znacznie większe trudności, niż każdy inny dział obrotu, przerobu czy wymiany. Stąd posunięcia władz zmierzają początkowo do stworzenia odpowiednich warunków zbytu dla wyjątkowo dobrych żniw z r. 1933, przechodząc zkolei w kampanji 1934/35 do zrealizowania zasady, że przy zbycie zboża rozstrzygającym momentem nie mogą być prywatne korzyści gospodarcze ,a dobro ogółu.

Należało więc w pierwszym rzędzie ustalić wysokość zapotrzebowania zbóż potrzebnych dla wyżywienia ludności i zapewnić z jednej strony pokrycie tych potrzeb przez określenie ilości zboża, jaką rolnictwo jest obowiązane dostarczyć na cele konsumcyjne ludności miejskiej, z drugiej zaś strony rolnictwo należało uświadomić, że powinno produkować, co jest dla bytu i rozwoju państwa potrzebne.

W oparciu o to założenie wprowadzono w r. 1934 kontyngentowanie dostaw zboża na potrzeby miast przez ustalenie ilości zboża, jaka ma być w określonych terminach dostarczona na poszczególne

[1]) Jest to państwowa instytucja handlowa, której zadaniem jest skup nadwyżek podaży zbóż oraz oddziaływanie na rynek wewnętrzny. Centrala posiada składy zbożowe w całym kraju.

rynki zbożowe po ustalonych zgóry sztywnych cenach. Kontyngentowanie przeprowadzono w ten sposób, że każdy producent krajowego żyta i pszenicy, posiadający gospodarstwo rolne powyżej 5 ha ziemi uprawnej został zobowiązany do odstawienia dla wyżywienia ludności i na cele techniczne:

1) w czasie od 16 lipca do 31 października 1934 r. takiej ilości krajowego żyta, jaka odpowiada 30% żyta odstawionego do 15 lipca 1934 ze żniw roku 1933;

2) w czasie od 16 sierpnia do 31 października 1934 r. takiej ilości pszenicy krajowej, jaka odpowiada 25% pszenicy, odstawionej do 15-go sierpnia 1934 r. ze żniw roku 1933.

W wypadku, gdy producent nie mógłby znaleźć zbytu na ustalony dla niego kontyngent odstawy, winien odnieść się do właściwego związku gospodarczego, który jest obowiązany wyszukać miejsce zbytu dla tego towaru.

To częściowe uregulowanie odstawy kontyngentów na okres pierwszych miesięcy kampanji 1934/35 zostało spowodowane tylko względami organizacyjnemi. Zbożowe Związki Gospodarcze, powołane do życia rozp. z dnia 14 lipca 1934 r. znajdowały się wówczas w swej początkowej fazie organizacyjnej i nie były przygotowane do wykonania tego zadania. Przejęły one na siebie regulowanie dostawy kontyngentu po 31 października 1934 r.

Organizacja rozdziału kontyngentów od tego terminu przewidziana została w sposób następujący: Minister wyżywienia i rolnictwa Rzeszy rozdziela na poszczególne związki gospodarcze cały kontyngent zboża, który w roku gosp. 1934/35 potrzebny jest w poszczególnych okresach czasu dla wyżywienia ludności oraz dla celów technicznych. Zbożowe związki gospodarcze przy rozdziale kontyngentów na okręgi dostawy i producentów opierają się na urzędowej statystyce obszaru uprawy i zbiorów żyta i pszenicy w roku 1934. Przy rozdziale kontyngentów związki muszą uwzględnić własne potrzeby producentów (zboże na siew, spożycie własne, deputatników [1]) i t. p.) oraz zbiory — tak co do ilości jak i jakości. Realizacja dokonanego na tych podstawach przez związki podziału kontyngentów przedstawia się następująco:

żyto		*pszenica*	
do końca roku 1934	60%	do końca roku 1934	50%
w okresie od 1.I – 31.III.1935 .	25%	w okresie od 1.I – 31.III.1935 .	25%
w okresie od 1.IV. – 15.VI.1935 .	15%	w okresie od 1.IV–1.VIII.1935 .	25%

[1]) Pracownicy zatrudnieni w gospodarstwach rolnych, otrzymujący część wynagrodzenia w naturze.

Na kampanję 1935/36 sprawa kontyngentów została uregulowana nieco odmiennie. Przedewszystkiem Minister Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy zastrzegł sobie ustalanie ogólnej ilości zbóż chlebowych niezbędnych do pokrycia zapotrzebowania na cele wyżywienia ludności i na cele techniczne na każdą kampanję zbożową. Dalsze zarządzenia dotyczące rozdziału odstawy wydają związki (związek główny i związki terytorjalne). Ponieważ na podstawie obserwacji stwierdzono, że zasada kontyngentów jest w wielu wypadkach w sposób niedozwolony przekraczana — i to zarówno przez producentów jak i handel oraz przez młyny, uregulowano tę sprawę w sposób szczegółowy przez wprowadzenie t. zw. marek kontyngentowych (Kontingentmarken) dla producentów, a przymusu plombowania przetworów zbożowych przez młyny. Wprawdzie niema przepisu, któryby w jakikolwiek sposób nie był przez zainteresowanych obchodzony, ale wydaje się, że ten właśnie przepis zapewnia istotnie maximum pewności w zakresie nadzoru.

Nowe bowiem postanowienia w zakresie gospodarki zbożowej zezwalają producentowi na zużycie lub sprzedaż tej części zboża chlebowego, która mu pozostaje po odliczeniu przypadającego na niego kontyngentu — jako zboża pastewnego, względnie na wszelkie inne dowolne cele. Ta swoboda jednak dyspozycji w odniesieniu do żyta i pszenicy następuje dopiero wtedy, jeżeli producent zmagazynował odpowiednie ilości tych zbóż, niezbędne do wykonania kontyngentu. Dla kontroli wykonania tego obowiązku przez producentów wprowadzone zostały zarządzeniem Związku Głównego z dnia 16 lipca 1935 r. marki kontyngentowe, które zostały rozdzielone między producentów przez Związki Gospodarcze i które winny być umieszczane na każdem potwierdzeniu odstawy. Równocześnie wprowadzono zakaz kupowania i przerabiania zboża na cele aprowizacji ludności, dostarczonego bez odpowiedniej ilości marek kontyngentowych według rodzaju zbóż.

Zarządzenie to nie dotyczy:

a) przemiału zboża chlebowego za wynagrodzeniem i na wymianę dla producentów i deputatników — na ich własne potrzeby;

b) tych ilości żyta, które w dniu 31 lipca 1935 r., a w odniesieniu do pszenicy w dniu 15 sierpnia 1935 r. jako własność zakładu przetwórczego były na składzie lub w jego posiadaniu;

c) żyta i pszenicy, które zostanie dostarczone przez Centralę Zbożową Rzeszy;

d) żyta i pszenicy pochodzenia zagranicznego. Wszystkie zakłady, które przerabiają zagraniczne żyto i pszenicę na cele związane

z wyżywieniem ludności lub na cele techniczne, są obowiązane nabyć od Centrali Zbożowej taką samą ilość tego samego rodzaju zboża krajowego pochodzenia.

Marki kontyngentowe zostały na pierwszy okres kampanji rozdzielone między producentów w ilości $^{1}/_{3}$ przypuszczalnego ogólnego kontyngentu rocznego, przypadającego do odstawy. Wynika z tego, że producent musi się przygotować do odstawy co najmniej 3-krotnie większej w stosunku do ilości przydzielonych mu marek kontyngentowych, zanim przyjdzie mu do głowy myśl sprzedaży zboża chlebowego — jako pastewnego. Częściowy przydział marek kontyngentowych ma na celu dostosowanie ruchu zbóż chlebowych od producenta do przetwórcy — do rzeczywistego rozwoju zapotrzebowania. Kontyngent przydzielony producentom ma się stać nie tylko prawem do odstawienia oznaczonej ilości zboża, ale i obowiązkiem zapewnienia tej odstawy. Handel i spółdzielczość musi zakup zboża pastewnego (a jest nim zboże wszelkiego rodzaju, pozostałe producentowi po wykonaniu kontyngentu) dostosować do tego stanu rzeczy i zwrócić uwagę przedewszystkiem na to, by popyt ich na zboża pastewne odpowiadał istotnemu zapotrzebowaniu w danym okresie. Ponieważ zaś równocześnie Centrala Zbożowa Rzeszy zamierza ograniczyć znacznie swą działalność w zakresie gromadzenia zapasów zbóż pastewnych, skupowanych dotychczas przez handel i odsprzedawanych następnie Centrali z czysto spekulacyjnych względów, można sądzić, że zakup pozakontyngentowy żyta i pszenicy jako zboża pastewnego przez handel i spółdzielnie będzie dokonywany w granicach usprawiedliwionych zapotrzebowaniem i w sposób ostrożny.

Z przepisów tych oczywiście nie wynika, by handel zbożowy — prywatny czy spółdzielczy — został wyeliminowany od nabywania zboża kontyngentowego. Przeciwnie, ma on prawo dokonywania obrotu tym zbożem z zastrzeżeniem przestrzegania obowiązujących przepisów o cenach — o czem mowa w osobnym rozdziale — oraz legitymowania się przy tych tranzakcjach z odbioru odpowiedniej ilości marek kontyngentowych od producentów.

Z kontyngentowaniem dostaw rolnictwa na potrzebę wyżywienia ludności i na cele techniczne, wiąże się ściśle kontyngentowanie młynów. Do załatwiania tych spraw — jak to już wyżej wspomniałem — zostało utworzone przy Związku Gospodarczym Młynów Żytnich i Pszennych — Biuro Kontyngentowe. Wiąże się z tem ściśle przymus plombowania produktów przemiałowych żyta i pszenicy, wprowadzony zarządzeniem Głównego Związku Niemieckiej Gospodarki Zbożowej z dnia 3 lipca 1935 r., który wymaga również omówienia.

Przedewszystkiem nasuwa się pytanie, dlaczego Niemcy zastosowali system kontyngentowania młynów? Otóż przez kontyngentowanie ustala się, w jakim stopniu techniczna zdolność produkcyjna każdego młyna może być wykorzystana. Wysokość całego, ogólnego kontyngentu określona jest zapotrzebowaniem mąki dla całego kraju; produkcja zatem mąki nie powinna być większa od istotnego zapotrzebowania na cele ludności. Rozumowanie to — zresztą najzupełniej logiczne — zmierza nie tylko do usunięcia nadmiernej i niezdrowej konkurencji w dziedzinie cen, — ale przedewszystkiem do ograniczenia podaży mąki do istotnego zapotrzebowania a przez to do zwiększenia ilości zbóż pastewnych, których brak jeszcze ciągle daje się w Niemczech odczuwać.

Przez kontyngentowanie mogą być zrealizowane i inne liczne cele: gospodarcze — w stosunku do zakładów, oraz narodowo gospodarcze i socjalno-polityczne.

Celem gospodarczym kontyngentowania w stosunku do zakładów jest dostosowanie produkcji do zapotrzebowania, a tem samem ograniczenie niezdrowej rywalizacji, co umożliwi zabezpieczenie gospodarczej podstawy poszczególnych zakładów.

Jak wiadomo — podobnie zresztą jest i u nas — zdolność produkcyjna młynów niemieckich przekracza przeszło dwukrotnie rzeczywiste zapotrzebowanie mąki. Dzięki temu powstała niezdrowa rywalizacja w przemyśle młynarskim, gdyż każdy młyn — pod naciskiem dość sztywnych kosztów usiłował swą zdolność produkcyjną możliwie jak najbardziej wykorzystać. Konkurencja ujawniła się nie tylko, — jak to ma miejsce w innych przemysłach — między zakładami tego samego rodzaju i wielkości, ale jeszcze została zaostrzona między różnemi grupami młynów np. między wielkiemi i średniemi młynami pszennemi, między średniemi i małemi młynami żytniemi, między młynami portowemi i położonemi wewnątrz kraju oraz między młynami wschodniemi i zachodniemi.

Małe młyny, które wskutek wzrostu liczby śrutowników w gospodarstwach straciły klijentów, skierowały swą działalność w kierunku handlowym i wnikały na tereny zbytu młynów wielkich i średnich, które znów przez tworzenie punktów wymiany usiłowały opanować tereny, dotąd należące do młynów małych. Następstwem tej niezdrowej rywalizacji były ceny konkurencyjne, wysokie koszty ruchu i przewozu oraz straty kredytowe, które w końcu gospodarczą zdolność produkcyjną młynów niemieckich osłabiły.

W rozumieniu narodowo-gospodarczem ma niemieckie młynarstwo zbożowe równocześnie uzyskać możność spełnienia jego wielkich

zadań w dziedzinie gospodarki narodowej, a w szczególności zmagazynowanie zbiorów, zadanie, które przez ustawowy przymus magazynowania w ostatnich latach zostało jeszcze rozszerzone. Wykonanie tak wielkich zadań jest możliwe tylko przez zdolne do pracy młynarstwo. Zdolnym zaś do pracy jest warsztat tylko wtedy, jeżeli jego podstawy gospodarcze są zdrowe.

Gospodarcze uzdrowienie młynarstwa winno wreszcie położyć kres zanikaniu młynów w ostatnich dziesiątkach lat i ochraniać w szczególności zdrowe, średnie zakłady młynarskie.

Dla osiągnięcia tych trzech wielkich celów gospodarcze czynniki kierownicze Rzeszy uznały za konieczne, aby kontyngentowanie zostało realnie wprowadzone w życie t. j. aby każdy, poszczególny młyn nie przerabiał więcej zboża, aniżeli powinien przerobić w ramach przydzielonego mu kontyngentu.

Jest rzeczą charakterystyczną, że od czasów powstania Rzeszy, ilość młynów w Niemczech zmniejszyła się prawie o połowę, a ilość zatrudnionych o $^1/_3$. W przeciwieństwie do tego zjawiska powstaje ogromne zwiększenie siły maszyn i tem samem zdolności produkcyjnej. Świadczą o tem następujące cyfry:

	1875 r.	*1895 r.*	*1907 r.*	*1925 r.*	*1933 r*
Ilość zakładów	59.900	52.400	46.200	35.000	31.400
Ilość pracowników . . .	126.900	110.300	101.000	92.000	98.800
Moc K. M.	46.700	375.700	456.100	628.100	758.800

Ponieważ roczna zdolność przemiałowa tych młynów wynosi około 21.000.000 tonn, a przemiał rzeczywisty obejmuje około 9.000.000 tonn, wykorzystanie zdolności przetwórczej nie przekracza 44% (w Polsce w r. 1933 — 43%). Te 9 milj. tonn zostało rozdzielonych w formie kontyngentów zasadniczych na:

25.750	młynów	małych	o dziennej	zdolności	do	5 tonn
2.410	„	średnich	„	„	„	5 — 80 „
90	„	dużych	„	„	„ ponad	80 „

przyczem ogólna cyfra kontyngentu zasadniczego rozpada się na każdą z wyżej podaną grupę młynów mniej więcej w ilości $^1/_3$.

Biuro Kontyngentowe przy Związku Gospodarczym Młynów ustanawia dla każdego młyna z osobna — w zależności od jego zdolności produkcyjnej oraz rzeczywistego przerobu w pewnym ściśle oznaczonym okresie czasu, dla wyżywienia ludności i na cele techniczne, kontyngent zasadniczy (Grundkontingent), oraz na każdy rok gospodarczy kontyngent przetwórczy (Verarbeitungskontingent). Wysokość kontyngentu jest uzależniona od wysokości

zapotrzebowania rynku wewnętrznego, który wykazuje dość znaczne wahania w spożyciu mąki z tendencją stałą w kierunku zmniejszenia spożycia. Spożycie bowiem mąki na głowę ludności w kg. wynosiło:

	żytnia	*pszenna*	*ogółem*
1908/13	65,4	56,3	121,7
1924/29	55,1	52,6	107,7
1929/34	48,3	43,7	92,0

Za przekroczenie kontyngentu grozi kara pieniężna, ponadto nadwyżka podlega zaliczeniu na rok następny.

Ponieważ — jak wynika z wywodów prasy gospodarczej — wiele młynów grzeszyło przeciw kontyngentowaniu, przemielając znacznie więcej, aniżeli wolno było przemielać, przez co, poza szkodą wyrządzaną innym młynom, stawiały pod znakiem zapytania cel ogólnego kontyngentowania, wprowadził Związek Główny Niemieckiej Gospodarki Zbożowej począwszy od 1 września 1935 r. wspomnianem już wyżej zarządzeniem z dnia 31 lipca 1935 r. obowiązek przymusowego specjalnego oznaczania wszystkich produktów przemiałowych z żyta i pszenicy (mąki, razówki, otrąb i innych produktów ubocznych) dla kontroli i nadzoru przepisów kontyngentowych.

Jest rzeczą zrozumiałą, że 28.000 młynów, należących do Związku Gospodarczego, nie może być stale i dokładnie nadzorowanych przy pomocy kontroli ksiąg i ruchu zakładu na miejscu choćby ze względu na to, że księgowość — szczególnie młynów małych — stoi na takim poziomie, że w rzadkich tylko wypadkach może stanowić podstawę kontroli. Należało zatem szukać innych środków, aby zapewnić skuteczność kontroli kontyngentowania. Uznano, że środkiem tym będzie p r z y m u s p l o m b o w a n i a. Zastosowanie tego środka przedstawia się pokrótce następująco:

Każdy młyn zapotrzebowuje naprzód na pewien okres czasu, a mianowicie na okres 3-ch miesięcy, plomby w ilości przypadającego na niego na ten okres czasu kontyngentu zasadniczego. Nie wolno mu do obrotu wprowadzać produktów przemiału, niezaopatrzonych w plomby. Piekarze, fabryki chleba, kupcy mączni i inne zakłady, włączone do Związku Głównego Niemieckiej Gospodarki Zbożowej nie mogą kupować, magazynować, sprzedawać i przerabiać produktów przemiału bez plomb. Przy pomocy tego środka władze Związku Głównego spodziewają się osiągnąć następujące cele:

1. Przemiał nie będzie—jak dotąd—sprawdzany ex post na podstawie mniej lub więcej rzeczowych dowodów, lecz będzie ustalony naprzód przez wydanie plomb. Nie będzie można wprowadzić do obrotu

więcej mąki ponad ilość plomb, a tem samem i przerób nie będzie mógł być większy.

Kontrola przemiału odbywa się nie — jak dotąd — przy pomocy doraźnych prób i nieregularnie, lecz każdy młyn, a przynajmniej każdy młyn, który prowadzi w jakiejkolwiek formie przemiał handlowy, podlega przymusowej, trwałej kontroli przy pomocy przymusu plombowania.

Kontrola będzie wykonywana nie tylko pzez wyznaczonych kontrolerów, lecz przez wszystkie zainteresowane w obrocie i przerobie grupy gospodarcze (piekarzy, kupców, spedytorów, właścicieli składów i t. p.) przez co kontrola ta stanie się i skuteczniejsza i tańsza.

W ten sposób powstaje duże prawdopodobieństwo, że kontyngentowanie zostanie należycie i dokładnie przeprowadzone. Ponadto ma to jeszcze i dalsze następujące znaczenie:

Jeżeli młynarz ma pewność, że w ramach przyznanego mu kontyngentu, napewno znajdzie zbyt, nie musi się starać przez obniżenie cen, udogodnienia kredytowe i inne sposoby o rozszerzenie swego rynku zbytu. O ile bowiem ustalone kontyngenty są istotnym odpowiednikiem zapotrzebowania każdy młyn znajdzie bez trudu zbyt w wysokości posiadanego kontyngentu.

Niezależnie od wymienionych zadań plomba kontyngentowa, jak każda plomba, ma jeszcze tę dodatnią stronę, że w dużym stopniu chroni zawartość worka od podbierania i zamiany.

Produkty, wytwarzane przez młyny za wynagrodzeniem dla producentów zboża i deputatników, lub na wymianę, nie podlegają przymusowi plombowania. To wyłączenie z pod przymusu plombowania wynika z szeregu przyczyn m. i.:

1. Odstawa zboża chlebowego przez producentów została skontyngentowana przy pomocy marek kontyngentowych. Młyny mogą więc nabywać i przerabiać żyto i pszenicę w ilości, z której się mogą wyliczyć markami kontyngentowemi, któremi nie został objęty przemiał na potrzeby własne gospodarstw wiejskich oraz deputaty. Ilość marek kontyngentowych stanowi cenną możliwość porównania i sprawdzenia ilości zużytych plomb. Możliwość ta byłaby znacznie zmniejszona, gdyby przemiał za wynagrodzeniem i na wymianę był objęty przymusem plombowania.

2. Kontyngentowanie, a jako środek pomocniczy plombowanie, ma w zasadzie wprowadzić porządek do młynarstwa handlowego i usunąć zaburzenia na rynku mącznym. Oddziaływanie konkurencji w przemiale za zapłatą było i jest mniej niebezpieczne niż w młynarstwie handlowem, gdyż ogranicza się ono do miejscowego, a więc

ograniczonego rynku i ponieważ główny konkurent t. j. wiejskie śrutowniki nie są objęte kontyngentem. Ciężkie położenie przemielających za zapłatą i na wymianę wymaga uregulowania przy pomocy innych norm, aniżeli kontyngentowanie. Wiąże się z tem konieczność uregulowania m. in. dowozów kołowych i punktów wymiany.

3. Koszt nabycia plombownicy i plomb byłby dla wielu młynów przy stosunkowo niskich opłatach za przemiał i śrutowanie zbyt trudny do pokrycia; przeprowadzenie zaś przymusu plombowania nie może być uzależnione od trudności finansowych.

4. W młynarstwie przemielającem za zapłatą i na wymianę niema — jak to ma miejsce w młynarstwie handlowem — opakowań o zaokrąglonych wagach np. 100 kg. dla mąki, 75 kg. dla mąki pastewnej i 50 kg. dla otrąb, a produkty przemiału są workowane w wagach, odpowiadających wydajności, albo warunkom wymiany. Rolnik np. dostarcza do młyna 100 kg. żyta, za które otrzymuje 70 kg. mąki żytniej i 27 kg. otrąb żytnich; lub dostarcza 100 kg. pszenicy i otrzymuje 65 kg. mąki pszennej i 32 kg. otrąb. Ponieważ plomby są sporządzone tylko w stosunku do zaokrąglonej wagi 100, 75 i 50 kg. powstałyby dla tych młynów trudności w odniesieniu do tych ilości, które przekraczają lub są niższe od standaryzowanego opakowania.

Z tych przyczyn przemiał za zapłatą i na wymianę został na razie wyłączony z pod przymusu plombowania. Praktyka musi w najbliższym czasie wykazać, czy to przejściowe zwolnienie będzie mogło być wprowadzone na stałe.

W wydanych zarządzeniach brak wyjaśnienia kwestji, czy sprzedaż produktów przemiału uzyskanych z tych ilości zboża, które młynarz otrzymuje jako wynagrodzenie za przemiał winna być traktowana jak w młynarstwie handlowem. Ponieważ młyn nie ma prawa przemiału zboża na konsumcję ludzką bez marki kontyngentowej, wydaje się, że może on otrzymane wynagrodzenie w naturze sprzedać jako zboże pastewne lub śrut pastewny.

Sprawa ta została zresztą również już uregulowana zarządzeniem Związku Głównego z dnia 30 sierpnia 1935 r. w ten sposób, że wprawdzie zboże stanowiące wynagrodzenie za przemiał nie jest objęte rozporządzeniem o markach kontyngentowych, jednak produkty przemiału tego zboża, o ile są przeznaczone do obrotu, podlegają przymusowi plombowania. Ponadto w zarządzeniu tem znajdujemy wyjaśnienie, że przerób względnie wymiana zbóż chlebowych bez marek kontyngentowych dla producentów jest dozwolona również w wypadku, gdy zboże zostało dostarczone do młyna przez piekarza w zastępstwie ściśle określonego producenta, względnie deputatnika.

Jako warunek tego uprawnienia jest stwierdzenie, że piekarz został jedynie upoważniony do dostawy zboża bez prawa dysponowania zbożem względnie uzyskanemi produktami oraz wciągnięcie do ksiąg przemiału nazwiska wydającego piekarzowi upoważnienie.

Zarządzenie przewiduje dwa kolory plomb: ciemno niebieski dla produktów pszennych i ciemno-czerwony dla produktów żytnich. Brak zatem rozróżnienia pomiędzy mąką a otrąbami; nastąpiło to dla-tego, że plomby będą wydane w ilości przyznanego kontyngentu, a kontyngent jak wiadomo obejmuje zboże przerobione. Jednak ilość zboża przerobionego musi się po obliczeniu ubytku (rozkurzu) pokrywać z ilością uzyskanych produktów.

Plomby są podzielone dla produktów pszennych na 6 klas według według wagi: 100 kg., 75 kg., 50 kg., 40 kg., 25 kg. i 12½ kg., zaś dla produktów żytnich na 5 klas według wagi: 100, 75, 62½, 50 i 25 kg. Te różne klasy wag nie odróżniają się kolorami, a tylko przez wytłoczenie na plombach odnośnej cyfry wagi. Jeżeliby się okazała pilna, ogólna potrzeba, zostaną ustalone plomby również na inne klasy

Worki z produktami przemiałowemi winne być zaopatrzone w plomby przed wprowadzeniem ich do obrotu. Produkty są uznane za wprowadzone do obrotu z chwilą gdy opuszczą młyn lub należące do młyna składy. O ile produkt ma przejść do dalszego przerobienia do zakładu ubocznego przy młynie (np. piekarni) winien być oznaczony bezpośrednio przed opuszczeniem miejsca jego wyprodukowania.

Do wiązania worka może być użyty tylko sznurek jednolity, nie związany z części. Worek winien być tak związany sznurkiem, aby nie mógł być rozluźniony. Bezpośrednio za węzłem sznurka po umieszczeniu etykiety należy założyć plombę.

Zamknięcie plomby odbywa się przy pomocy plombownicy, a mianowicie w ten sposób, aby przez nacisk został z jednej strony plomby wyciśnięty dobrze wyraźny członkowski numer danego młyna.

Plombownica jest bowiem tak urządzona, że w t. zw. zagłębieniu posiada stempel, na którym jest umieszczony numer członkowski młyna.

Jedynie zupełne zamknięcie plombownicy zapewnia zwarcie plomby i wyciśnięcie znaków. Umocowana plomba może być zdjęta tylko przed przerobem względnie zużyciem.

Kupiec może usunąć plombę tylko bezpośrednio przed przygotowaniem produktu do luźnej drobnej sprzedaży. Również o ile młyn dokupuje dla zmieszania produkty przemiałowe, może on usunąć plombę, — zmieszany jednak produkt podlega następnie na nowo

przymusowi plombowania. W tych wypadkach młyn jest obowiązany nadesłać Biuru Plomb Młynarskich wykaz mąki obcej zakupionej dla sporządzenia mieszanki i otrzymuje na odpowiednie zapotrzebowanie plomby, w ilości, odpowiadającej ilości dokupionej mąki. Również nastąpi uzupełnienie tych plomb, które przed albo po ich umieszczeniu zostały dowodnie zniszczone lub w inny sposób stały się nieużyteczne, albo bez winy młyna zginęły.

Zapasy istniejące w dniu 1 września 1935 r. nie podlegają plombowaniu, wysokość ich winna być jednak taka, by mogły być w ciągu 4-ch tygodni zlikwidowane.

Dostawie podlega ilość plomb odpowiadająca ¼ rocznego kontyngentu t. j. obejmująca przerób najbliższych 3-ch miesięcy (wrzesień, październik, listopad 1935 r.). Kontyngent zasadniczy stanowi w każdym wypadku maksymalną granicę zapotrzebowania plomb. Młyny, które oprócz przemiału handlowego trudnią się przemiałem za wynagrodzeniem i na wymianę, winny odjąć przewidywaną część przemiału za wynagrodzeniem. Zapotrzebowanie to nie może młyn określać zbyt nisko. Należy bowiem uwzględnić, że nabycie plomb zobowiązuje również i do innych świadczeń, a w szczególności, że przypuszczalnie opłaty na rzecz Związku Głównego Niemieckiej Gospodarki Zbożowej będą związane z dostawą plomb, i że choćby z tego względu młyn nie powinien zapotrzebować więcej plomb, aniżeli rzeczywiście potrzebuje.

Potrzebną ilość plomb należy w miarę możności zaokrąglać do ilości podzielnej przez 100. W wypadku, gdy ogólna ilość danego rodzaju plomb jest niższa od 100, należy zaokrąglać do pełnych 10-ciu sztuk.

Poniższe przykłady podają sposób ustalenia zapotrzebowania plomb:

Kontygent zasadniczy	600 t.	3.000 t.	10.000 t.
Od tego przewidywany udział przemiału za zapłatą i na wymianę	400 t.	300 t.	—
Kontygent roczny dla przemiału handlowego	200 t.	2.700 t.	10.000 t.
Zapotrzebowanie kwartalne . .	50 t.	675 t.	2.500 t.

Wydajność w %

Mąki po 100 kg.	70%	72%	75%
Mąki pastewnej po 70 kg. . .	—	5%	6%
Otrąb po 50 kg.	27%	22%	18%

Wydajność w tonnach:

Mąki po 100 kg.	35 t.	486 t.	1.875 t.
Mąki pastewnej po 75 kg. . .	—	33,75 t.	150 t.
Otręby po 50 kg.	13,5 t.	148,50 t.	450 t.
	48,5 t.	668,25 t.	2.475 t.

Zapotrzebowanie plomb:

Mąka po 100 kg.	350 szt.	4.860 szt.	18.750 szt.
Mąka pastewna po 75 kg. . .	—	450 szt.	2.000 szt.
Otręby po 50 kg.	270 szt	2.970 szt.	9.000 szt.

Potrzebną ilość plomb zamawiają młyny na wzorach przesłanych im przez Związek Gospodarczy. Równocześnie z zamówieniem mają przekazać należność za plomby na konto biura plomb młynarskich w Berlinie. Cena wynosi za 1.000 szt. — 5 mk. Łącznie z kosztami przesyłki i opakowania.

Cena plomb jest stosunkowo niska jeżeli się z nią porówna cenę jaką małe i średnie młyny musiały dotychczas płacić (do 15 mk. za 1.000 szt.), stosunkowo zaś wysoka w porównaniu z cenami jakie płacono przy odbiorze dużych ilości. Należy tu jednak uwzględnić, że chodzi tu o specjalny kolor i szczególnie dokładnie wykonaną plombę specjalną, a po drugie, że kolorowe lakierowanie pociąga za sobą zwyżkę kosztów. Cena plomb została ujednolicona bez względu na zapotrzebowaną ilość. Ta polityka cen różni się od dotychczasowego kształtowania się cen w wolnym handlu w zależności od ilości zakupywanych plomb. Przez ujednolicenie cen uzyskano, że małe i średnie młyny, które musiały płacić wyższe ceny, zostały zrównane z młynami dużemi.

Plomby są młynom wysyłane bezpośrednio przez wytwórców plomb tylko na zlecenie biura plomb młynarskich.

Ponieważ odpowiadające kontyngentowi zapotrzebowanie plomb ma być — o ile to możliwe — zaokrąglone do pełnych setek, z nadwyżki wyliczają się młyny na końcu roku gospodarczego.

W wypadku, gdy kontyngent zmieni się przez wyrównanie i przeniesienia, winien młyn zwrócić się do Związku Gospodarczego o dodatkowe dostarczenie niezbędnej ilości plomb.

O ile zapotrzebowanie na plomby może być zgłoszone tylko za pośrednictwem biura plomb młynarskich, o tyle plombownice mogą młyny zamawiać bezpośrednio w fabrykach odnośnych okręgów.

CZĘŚĆ III.

Magazynowanie zboża przez młyny.

Jedną z podstaw, na których opiera się planowa gospodarka zbożowa w Niemczech od samego początku jej wprowadzania w życie, jest ustawowo nałożony na młyny przymus posiadania pewnego, stałego zapasu zbóż przemiałowych w magazynach. Zapasy te, których przybliżoną wysokość omówimy oddzielnie, stały się potężnym czynnikiem w rękach świadomych swych celów i zadań czynników, kierujących całą gospodarką zbożową państwa. Ogromna chwiejność sytuacji na rynkach zbożowych Niemiec przed wprowadzeniem planowości, duże, nadmierne nieraz wahania cen na poszczególnych rynkach i związane z tem zaburzenia w normalnem, prawidłowem zaopatrzeniu kraju w mąkę, stwarzały duże trudności w oddziaływaniu władz na uporządkowanie tak ważnego odcinku aprowizacyjnego, jakim jest zaopatrzenie w zboże chlebowe i jego przetwory. Poza tem wahania zbiorów w poszczególnych latach znajdowały wyraz w rozwoju sytuacji zaopatrzeniowej w sposób znacznie jaskrawszy, niż np. w Polsce, gdyż pojemność rynku niemieckiego — mimo pewnych wpływów przeżywanego kryzysu gospodarczego — w odniesieniu do zbóż chlebowych wyraża się w cyfrach bez porównania bardziej stałych, niż u nas. Stąd też stworzenie pewnego stałego, żelaznego zapasu zbóż w młynach, zapasu co do którego prawo dyspozycji znajduje się wyłącznie w rękach Ministra Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy, stanowiło bardzo ważkie posunięcie w dziedzinie zapoczątkowanej w r. 1933 nowej polityki zbożowej, zwłaszcza jeżeli się zważy, że zapas ten został pierwotnie ustalony w wysokości 6-tygodniowej produkcji rzeczywistej młynów z kampanji 1932/33. Posiadanie takiego zapasu dawało kierowniczym organom aprowizacyjnym dużą swobodę ruchów i decydujący głos w zapewnieniu normalnego, prawidłowego zaopatrzenia. Nie bez znaczenia pozostaje ta sprawa z punktu widzenia zaspokojenia ewentualnych potrzeb wojennych, gdyż chyba żadne państwo nie stworzyło sobie tak jak Niemcy — przy pomocy jednego zarządzenia czy ustawy w sposób, niepociągający wydatków dla Skarbu Państwa — potężnej rezerwy zaopatrzenia w jednym z podstawowych artykułów, wchodzących w skład racji żołnierskiej i stanowiącym podstawę wyżywienia ludności.

Na kampanję 1935/36 sprawa przymusu zmagazynowania zapasów przez młyny została uregulowana w nowem brzmieniu rozporządze-

nia Ministra Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy z dnia 10 lipca 1935 r. o zjednoczeniu młynów żytnich i pszennych.

Według postanowień tego rozporządzenia każdy młyn, dla którego kontyngent jeszcze nie został przydzielony, a którego zdolność produkcyjna żyta i pszenicy łącznie wynosi więcej jak 750 tonn, jest obowiązany posiadać stale na składzie na własny rachunek co najmniej 100%, w stosunku miesięcznym tej ilości żyta pochodzenia krajowego i zagranicznego, którą w czasie od 1 sierpnia 1932 r. do 31 lipca 1933 r. przerobił lub oddał innemu młynowi do przemiału za wynagrodzeniem. Zmagazynowane ilości mogą być w każdym czasie całkowicie lub częściowo zastąpione innem żytem pochodzenia krajowego, zakupionem przez młyn.

Natomiast każdy młyn, który posiada kontyngent zasadniczy żyta i pszenicy razem ponad 750 tonn, winien aż do odwołania posiadać stale na składzie na własny rachunek krajowe żyto w ilości odpowiadającej co najmniej jednomiesięcznemu kontyngentowi. Z ilości tej połowa minimalnej ilości podlegającej zmagazynowaniu nie może być — aż do odwołania — ani sprzedana, ani użyta do pokrycia bieżącego zapotrzebowania (Nationale Reserve-Eiserner Bestand). Zamiana jest dopuszczalna, o ile na początku nowej kampanji zbożowej żyto ze żniw ubiegłego roku gospodarczego zostanie równolegle zastąpione żytem z nowych żniw. W innych wypadkach zamiana jest dopuszczalna tylko w wypadkach wyjątkowych, w szczególności o ile jakość towaru byłaby zagrożona i to tylko za zgodą Związku Głównego, albo instytucji przez niego wyznaczonej. Druga połowa może być w każdym czasie całkowicie lub częściowo zastąpiona innem żytem pochodzenia krajowego.

Jak z powyższego widać obowiązek magazynowania żyta ciąży na wszystkich młynach, których zdolnośść produkcyjna względnie przyznany kontyngent przekracza 750 tonn w stosunku rocznym.

Określenie terminu, do jakiego zmagazynowane ilości muszą być utrzymywane, oraz do jakiego winny być składane sprawozdania o stanie zapasów, należy do Związku Gospodarczego Młynów w porozumieniu z Ministrem Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy.

Przy określaniu ilości żyta podlegającego zmagazynowaniu, należy odjąć te ilości zboża, które dany młyn w poprzednim okresie gospodarczym przerobił dla innego młyna za wynagrodzeniem. To samo dotyczy przemiału dokonanego dla gospodarstw samozaopatrujących się (producentów, deputatników) — na ich własne potrzeby.

Zmagazynowaniu żyta odpowiada zmagazynowanie odpowiedniej ilości mąki żytniej, którą młyn wyprodukował z zakupionego przez

siebie i zapłaconego żyta, przyczem w tym wypadku 100 kg. mąki odpowiada 130 kg. zboża.

Wszystkie wyżej naprowadzone postanowienia odnoszą się analogicznie do pszenicy. Niewypełnianie przez młyny obowiązku magazynowania stałego pociąga za sobą karę porządkową na rzecz Związku w wysokości 30 mk. za każdą brakującą tonnę. Za nieskładanie sprawozdań o stanie zapasów przewidziane są kary porządkowe do 10.000 mk. Wysokość kar określa Związek.

Przy omawianiu sprawy przymusu magazynowania stałego zapasu zboża przez młyny nasuwa się nieodparcie pytanie, w jakich rozmiarach zapas ten jest utrzymywany. Niestety ścisłe cyfry oficjalne nie są mi znane. Można natomiast w oparciu o materjał cyfrowy, zawarty w artykułach gospodarczej prasy niemieckiej, a w szczególności w dzienniku „Deutsche Getreide Zeitung", określić w przybliżeniu, jakie ilości zboża mogą tu wchodzić w rachubę. Otóż ze źródeł tych wynika, że ogólne zużycie żyta na wyżywienie ludności wyniosło w kampanji 1933/34 r. — 4.573.000 tonn, a pszenicy 3.579.000 tonn. Przemielono natomiast w młynach o zdolności produkcyjnej ponad 3 tonny dziennie — według danych Urzędu Statystycznego Rzeszy ogółem 3.960.000 tonn żyta i 4.000.000 tonn pszenicy, z czego na cele wypieku zużyto — 3.410.000 tonn żyta i 3.750.000 tonn pszenicy, czyli ogółem zbóż chlebowych 7.160.000 tonn; w stosunku miesięcznym stanowi to prawie 600.000 tonn.

Ponieważ przymus magazynowania zboża — jak to już wyżej zaznaczyłem — odnosi się do młynów o rocznej zdolności produkcyjnej od 750 tonn wgórę, można przyjąć, że wyżej podana cyfra 600.000 tonn odpowiada w dużem przybliżeniu stanowi zmagazynowanych ilości zboża, stanowiących r e z e r w ę w d y s p o z y c j i R z ą d u poza ilościami znajdującemi się w posiadaniu Centrali Zbożowej Rzeszy. Niezależnie od tego młyny posiadają normalny zapas zboża przemiałowego tak, że wg. ostatnich ewidencyj Rząd dysponuje ogółem zapasem zbóż przekraczającym — 1½ milj. tonn.

CZĘŚĆ IV.

C e n y.

Rząd narodowo-socjalistyczny w Niemczech jako jedno z pierwszych swych posunięć w dziedzinie polityki zbożowej wprowadził

stałe ceny na zboże. Wprowadzenie cen sztywnych uznano z tego względu za konieczne, by rolnika w dziedzinie tak ważnej jak produkcja zbożowa, uwolnić od wszelkiej przypadkowości i chwiejności konjunktury, a przedewszystkiem od trudnych do skontrolowania wpływów spekulacji.

Ustawa z 26 września 1933 r. upoważniła Ministra Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy do zaprowadzenia stałych cen na zboże. Tym stałym cenom podlegają wszystkie umowy kupna—sprzedaży zboża, wyprodukowanego w Rzeszy, zawarte z producentem po wejściu w życie ustawy, choćby nawet opiewały na niższą cenę. Wszelkie umowy, któreby wykluczały lub ograniczały zastosowanie przepisów ustawy oraz umowy, mające na celu przeszkodzenie, by producent nie otrzymał stałej ceny w pełnej wysokości, są uznane za nieważne.

Ustawa przewiduje bardzo surowe sankcje karne w stosunku do kupujących (nie sprzedawców) za nieprzestrzeganie przepisów ustawy, a mianowicie karę więzienia, grzywnę do 100.000 mk., utratę praw obywatelskich, nadzór policyjny, a w wypadkach specjalnych karę ciężkiego więzienia i grzywnę do wysokości nieograniczonej.

Ustalone ceny sztywne nie są jednolite dla całego obszaru Rzeszy, a są oparte na terytorjalnem zróżniczkowaniu cen wzrastających ze wschodu na zachód. To zróżniczkowanie opiera się na naturalnem zjawisku, że rolniczo-produkcyjne okręgi wschodnie, mające niekorzystne warunki przewozowe do głównych ośrodków konsumcyjnych, miały zawsze niższe ceny, niż okręgi zachodnie. Wprowadzenie okręgów nie stanowi żadnego ograniczenia dla producentów, gdyż mogą oni zboże przewozić do okręgów dowolnych i sprzedawać je podług cen obowiązujących w danym okręgu.

Oprócz zróżniczkowania cen w poszczególnych okręgach, nastąpiło zróżniczkowanie cen w czasie przez zastosowanie wzrastających cen z każdym miesiącem kampanji. Zwyżka ta ma stanowić dla producenta rekompensatę za przetrzymywanie zboża w spichrzu, czy w słomie, przyczem wysokość jej ma z jednej strony zachęcić rolnika do przetrzymywania zboża, z drugiej jednak strony nie może być powodem do rażących wahań w kształtowaniu się dostaw zboża, a tem samem do zaburzeń w podaży i popycie.

Potrącenia i dodatki za jakość zboża są nie tylko prawnie dopuszczalne, ale nawet wskazane ze względów gospodarczych. Przyjęto zasadniczo jednolity ciężar gatunkowy dla żyta 71 — 73 kg. i pszenicy 76 — 77 kg., dla owsa 48 — 49 kg. i jęczmienia pastewnego 59 — 60 kg. na całym obszarze Rzeszy, przyczem ustalono na kampanję 1934/35 następujące dodatki i potrącenia od tonny:

dodatki: pszenica — 78 kg. + 1,50 mk. 79 kg. + 3 mk. 80 kg. + 4,50 mk. 81 kg. + 6 mk.; potrącenia: 75 kg. — 2 mk. 74 kg. — 4 mk. 73 kg. — 6 mk. 72 kg. — 9 mk. Ponadto dopuszczalne są specjalne dopłaty za lepsze właściwości przypiekowe.

żyto — 74 kg. + 0,75 mk. 75 kg. + 1,50 mk. 76 kg. + 2,25 mk.; 70 kg. — 0,75 mk. 69 kg. — 1,75 mk. 68 kg. — 3,25 mk. 67 kg. — 5,25 mk.

owies — za każdy kg. nadwyżki ponad przeciętną + 1 mk.; 47 kg. — 1 mk. 46 kg. — 2 mk., a za każdy dalszy kg. wagi poniżej — 1,50 mk. Dodatkowo za owies biały + 7 mk.

jęczmień pastewny — 61 kg. + 1 mk. 62 kg. + 2 mk. 63 kg. + 3 mk. 64 kg. + 4 mk. i t. d. do wagi 68 kg. — poniżej tej wagi — za każdy kg. potrącenie wynosi 1 mk.; dla jarego jęczmienia pastewnego dopuszczalny dodatek 5 mk.

Za porost, obsadę obcych ziarn, zapach, połamane ziarna dopuszczalne są przy życie potrącenia do 2%.

Wytyczne co do wysokości potrąceń z powodu gorszej jakości towaru, lub dopłat, z powodu lepszej jego jakości, wydaje Związek Główny za zezwoleniem Ministra Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy, przyczem Związek Główny może swe uprawnienia w tym względzie przelać na Zbożowe Związki Gospodarcze.

Pierwotnie ustalona ilość okręgów cen wynosiła:

dla żyta	16
„ pszenicy	17
„ owsa	19
„ jęczmienia pastewnego	14

oznaczonych liczbami rzymskiemi. Na kampanję 1935/36 ilość ta została zwiększona i wynosi:

dla żyta	19
„ pszenicy	20
„ owsa pastewnego	19
„ jęczmienia pastewnego	14

Ten nowy podział na okręgi cen idący w kierunku bardziej wnikliwego uwzględniania regjonalnych warunków podaży i zapotrzebowania uwzględnia w szerszym zakresie lokalne warunki zbytu oraz warunki przewozowe. Zmniejszone okręgi cen stałych mają oddziaływać w tym kierunku, by nie powstawały t. zw. „tote Winkel", a więc ośrodki, w których z tych czy innych przyczyn odpływ zboża był utrudniony.

W porównaniu z poprzedniemi latami nastąpiło ostatnio wydatniejsze zwiększenie rozpiętości cen na zboża w poszczególnych miesiącach. Z punktu widzenia dalszego usamodzielnienia gospodarki zbożowej i postępującego wycofywania się Rządu z akcji bezpośredniej, czynnej akcji interwencyjnej na rynku zbożowym, prowadzonej drogą skupu i magazynowania nadmiaru podaży, oznacza to zwiększenie rozpiętości cen większą swobodę ruchu i przywrócenie zdrowych podstaw magazynowania zboża. Centrala Zbożowa Rzeszy przestanie być składem centralnym, a olbrzymie ilości zboża, które dawniej w pierwszej połowie roku musiały być przez nią odebrane, przy większej rozpiętości cen niewątpliwie zostaną w pierwszej lub drugiej ręce. Rozpiętość dotychczas wynosząca w ciągu kampanji 13 — 16 mk. została podwyższona na 18 — 20 mk., średnio zatem 1,50 mk. od tonny zboża. Przy tej normie rolnik napewno chętnie będzie dążył do przetrzymywania zboża w spichrzu, a również i druga ręka t. j. handel i młyny niewątpliwie podejmą akcję napełniania magazynów.

W szczegółach rozporządzenie o uporządkowaniu gospodarki zbożowej z dnia 10 lipca 1935 r. sprawy te reguluje następująco:

Przy sprzedaży zbóż pochodzenia krajowego (żyta, pszenicy, jęczmienia pastewnego i owsa pastewnego) zostały ustanowione dla producentów ceny sztywne według specjalnych tabel [1]).

Producent ma prawo żądać ceny ustalonej na miesiąc, w którym ma nastąpić odstawa zboża. Jeżeli kupujący nie odbierze zboża w umówionym czasie bez winy ze strony producenta, ten ostatni ma prawo domagać się ceny obowiązującej w miesiącu, w którym odstawa rzeczywiście nastąpiła. Poza tem producent ma prawo żądać ceny, która obowiązuje w okręgu tej miejscowości ,do której w myśl zawartej umowy jest on obowiązany ponieść koszta odstawy.

Ceny rozumieją się za zapłatą natychmiastową przy dostawie z wyłączeniem worka w miejscu załadowania, skąd towar ma być wysłany koleją lub wodą łącznie z kosztami załadowania.

Potrącenia od cen sztywnych są wtedy dozwolone, jeżeli przy przesyłce koleją kupujący ponosi oczywiście wyższe koszty np.:

1) jeżeli taryfa kolejowa jest wyższa od taryfy państwowej, albo jeżeli dowiezienie towaru do kolei państwowej pociąga za sobą wyższe koszty;

2) jeżeli umówiono inny sposób dostawy niż przewidziany wyżej pod 1), a kupujący poniósł wskutek tego zwiększone koszty w szcze-

[1]) Vide załączony wykres cen, uwzględniający jedynie ceny obowiązujące w okręgu I-ym (najtańszym). Wykres ten przykładowo ilustruje wzrost względnie poziom cen sztywnych.

gólności przez przejściowe zmagazynowanie, dowóz do miejsca załadowania, załadowanie do wagonu, okrętu lub innego środka transportowego.

Dodatki są tylko wtedy dopuszczalne, jeżeli ustalono inny, niż przewidziany wyżej pod 1) sposób dostawy, a producent poniósł oczywiście zwiększone koszty odstawy.

Przy badaniu kwestji, czy powstały zwiększone koszty przy wysyłce należy rzeczywiście powstałym kosztom wysyłki przeciwstawić koszty, któreby powstały przy wysyłce towaru ze stacji kolejowej lub wodnej, najbliżej położonej w stosunku do producenta.

Wiążące zasady i normy dodatków i potrąceń ustala Główny Związek za zgodą Ministra Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy. Jeżeli Związek zasad tych nie ustali, mają zastosowanie dodatki i potrącenia w wysokości przyjętej lokalnie.

Przy dostawach małych ilości oraz za czynności kupców, spółdzielni i pośredników dodatki są niedopuszczalne.

Ważne postanowienie zawiera § 19 rozporządzenia z dnia 10 lipca 1935 r. przewidujący, że Związki Gospodarki Zbożowej mogą za zgodą Ministra Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy i Związku Głównego zezwalać na specjalne potrącenia od cen ustalonych dla u ł a t w i e n i a z b y t u.

O ileby zatem z tego czy innego powodu odpływ zboża nie następował bez trudności, Związek Gospodarki Zbożowej może dla pewnej okolicy dopuścić n i ż s z ą c e n ę s z t y w n ą. Oczywiście wykorzystanie tego uprawnienia będzie miało miejsce w zasadzie przy końcu kampanji, przyczem dla producenta będzie rzeczą korzystniejszą, jeżeli zrezygnuje w części wysokiej ceny końcowej, anizeliby miał przejść w nowy okres z niesprzedanem zbożem.

Sprawa zakupu krajowego zboża chlebowego przez młyny oraz cen tych zakupów została również szczegółowo uregulowana. I tak:

Od producentów bezpośrednio bez specjalnego zezwolenia mogą kupować tylko młyny o ogólnej zdolności produkcyjnej do 10 tonn, dla których został ustalony przez Związek Gosp. Młynów Żytnich i Pszennych roczny kontyngent zasadniczy nie wyżej 1.500 tonn. W wypadkach uzasadnionych szczególnemi względami gospodarczemi, a w szczególności w wypadku stwierdzonej konkurencji z innemi młynami, może właściwy Związek Gospodarki Zbożowej cofnąć danemu młynowi zezwolenie na kupno od producenta.

Młyny, których ogólna zdolność produkcyjna wynosi więcej niż 10 tonn żyta i pszenicy na dobę, dla których został ustalony przez

Związek Młynów kontyngent zasadniczy od 1.500 do 3.000 tonn, mogą kupować zboże od producentów tylko za zezwoleniem właściwego Związku Gospodarki Zbożowej.

Wreszcie pozostałym młynom, których ogólna zdolność produkcyjna wynosi więcej niż 10 tonn żyta i pszenicy na dobę, dla których został ustalony kontyngent zasadniczy ponad 3.000 tonn, może właściwy Związek Gospodarki Zbożowej za zgodą Związku Głównego zezwolić na zakup zboża u producentów tylko w wypadku, jeżeli młyny te udowodnią, że dotychczas żyto i pszenicę kupowały u producentów, a udzielenie zezwolenia jest połączone z korzyścią dla producentów.

Zezwolenia, o których mowa wyżej mogą być uwarunkowane i są w każdym czasie odwołalne.

Przy zakupach zboża przez młyny od producentów obowiązują wyżej podane zasady dotyczące cen stałych. Związki Gospodarki Zbożowej za zgodą Ministra Wyżywienia i Rolnictwa Rzeszy oraz Związku Głównego mogą ustalać, że do ceny kupna dochodzi dodatek wyrównawczy, którego wysokość ustalają Związki i który przypada na ich rzecz.

Jeżeli natomiast młyn kupuje zboże nie od producenta, musi jako cenę kupna płacić cenę sztywną tego okręgu, w którym młyn jest położony łącznie z dopłatą, jaką ustali Związek Gospodarki Zbożowej. Dopłata ta została ustalona np. na obszarze Prus Wschodnich w wysokości 4 mk. od tonny, przyczem dalsze zwiększenie tej dopłaty do sztywnej ceny zakupu o dalsze 2 mk. od tonny może nastąpić w wypadku gospodarczej potrzeby bez specjalnego zezwolenia.

Miarodajną jest cena, ustalona na ten miesiąc, w którym towar przybywa do miejsca przeznaczenia, przyczem cena rozumie się za zapłatą natychmiastową przy dostawie z wyłączeniem worka.

Cena rozumie się ściślej za dostawę wagonową loco stacja kolejowa młyna, albo stacja wodna najbliżej młyna położona, albo z dostawą do młyna furmankami. Jeżeli dostawa odbywa się koleją lub wodą, młyn ponosi koszty przewozu z kolei lub ze statku do młyna.

Cena rozumie się za towar zdrowy, suchy, średniej jakości w tym okręgu, w którym znajduje się młyn.

Potrącenia przy zakupach zboża przez młyn od nieproducentów są dopuszczalne tylko wtedy, jeżeli towar wykazuje niższą, aniżeli ustalona wyżej jakość, przyczem musi być wzięta przez młyn opieczętowana próba, która winna być przechowywana.

Dopłaty zaś do cen zakupu są dopuszczalne tylko wtedy, jeżeli umówiono odbiegający od normalnie obowiązujących zasad rodzaj

dostawy i sprzedawca poniósł z tego tytułu oczywiście zwiększone koszty lub jeżeli towar wykazuje lepszą jakość.

Młyn jest obowiązany na żądanie Związku Gospodarczego Młynów udowodnić, że potrącenia względnie dopłaty były uzasadnione.

O ile młyn trudni się równocześnie handlem zbożowym, żyto i pszenica krajowego pochodzenia nabyte do obrotu handlowego nie może być w młynie przerabiane, o ile młyn ma prawo na podstawie wyżej przytoczonych postanowień kupna od producentów. O ile natomiast młyn tego prawa nie posiada, może nabyte do obrotu handlowego zboże przerobić w młynie, jednak w tym wypadku winien odprowadzić na rzecz Związku Gospodarki Zbożowej dodatek wyrównawczy, którego wysokość ustala właściwy Związek.

Jako kupno od producenta uważane jest również kupno od deputatników. Młyny są obowiązane na żądanie Centrali Zbożowej Rzeszy przyjąć od niej zboże chlebowe krajowe pochodzenia, przyczem ofertę tego rodzaju uznaje się za ważną z chwilą jej odbioru. Centrala Zbożowa może w ofercie zastrzec sobie, że młyn jest obowiązany do świadczenia na jej rzecz w zbożu.

Jest to dość oryginalne i wielce charakterystyczne postanowienie. Daje ono b. daleko idące uprawnienia Centrali Zbożowej, gdyby bowiem młyny z tych czy innych powodów przeciwdziałały zarządzeniom Związków zmierzających do uporządkowania rynku, np. przez ograniczenie zakupów, a tem samem stwarzałyby pewien sztuczny brak towaru, Centrala może przy pomocy znajdujących się w jej dyspozycji zapasów nie dopuścić do zamieszania. Dla Centrali Zbożowej uprawnienie to potrzebne jest i z innych względów: chodzi o to, by mogła ona część swych zapasów w pewnym momencie ulokować w młynach krajowych, odciążając w ten sposób własne magazyny, a tem samem zmniejszając koszta utrzymywania zapasów. Przyznane Centrali Zbożowej uprawnienia mają być pewnego rodzaju regulatorem w funkcjonowaniu aparatu przetwórczo-rozdzielczego; zastosowanie ich w szerszym lub węższym zakresie jest uzależnione od rozwoju sytuacji zaopatrzeniowej kraju w zakresie zbóż wogóle.

Dalsze postanowienie przewidujące możliwość żądania wzajemnego świadczenia w zbożu ze strony młynów na rzecz Centrali Zbożowej wydaje się być raczej teoretyczne, choć w pewnych, wyjątkowych wypadkach nie pozbawione dużego znaczenia.

Sprawa cen na zboża znajduje szersze omówienie w zarządzeniu przewodniczącego Związku Głównego Niemieckiej Gospodarki Zbo-

żowej z dnia 16 lipca 1935 r. Zarządzenie to reguluje sprawy cen kupna za zboże nabywane u producenta, cen przy odsprzedaży niekontyngentowanego zboża pochodzenia krajowego, oraz zużycie jęczmienia. Należy tu bowiem przypomnieć, że zboża chlebowe nie objęte kontyngentem na cele wyżywienia ludności oraz jęczmień i owies traktowane są jako zboże pastewne, nie objęte żadnemi ograniczeniami obrotu tak jak to ma miejsce w stosunku do zboża kontyngentowanego.

Otóż, w myśl tego zarządzenia przy kupnie żyta, pszenicy, owsa pastewnego i jęczmienia pastewnego od producenta, — obowiązują ustalone w rozporządzeniu o uporządkowaniu gospodarki zbożowej ceny sztywne.

Przy kupnie jęczmienia i owsa nie przeznaczonego na paszę (przemysłowego) obowiązują ustalone dla jęczmienia pastewnego i owsa pastewnego ceny sztywne jako minimalne. Dalsza odsprzedaż i zakup zboża pastewnego (niekontyngetowane żyto i pszenica, jęczmień i owies pastewny), dostarczonego przez kogo innego aniżeli przez producenta, może nastąpić tylko po cenie sztywnej, ustalonej dla producentów z uwzględnieniem odpowiedniej dopłaty, której wysokość ustala się w zależności od kosztów ubocznych. Przy dalszej odsprzedaży i zakupie jęczmienia i owsa przemysłowego obowiązują analogiczne jak wyżej postanowienia z tem, że przy określaniu ceny, w każdym wypadku cena zakupu stanowi podstawę określenia.

Jęczmień pochodzenia krajowego może być zasadniczo sprzedawany t y l k o na cele pastewne i tylko na te cele przerabiany i zużyty. Jęczmień nie przeznaczony na cele pastewne, może być sprzedawany tylko za zgodą tego Związku Gospodarki Zbożowej, w którego okręgu sprzedawca ma swe miejsce zamieszkania. Zezwolenie może być uzależnione od dopełnienia pewnych warunków i może być w każdej chwili odwołane. Udzielenie zezwolenia jest uzależnione od przedstawienia dowodu możliwości zbytu.

Również kupno jęczmienia przemysłowego jest dopuszczalne tylko za zgodą właściwego dla sprzedawcy Związku Gospodarki Zbożowej. Zakłady, które dotychczas kupowały jęczmień przemysłowy od producentów, winny starać się o zezwolenie na zakup dopiero wtedy, gdy osiągnęły 60% tej ilości, jaką zakupiły w kampanji 1934/35. Zarówno o ilości przerobionego jęczmienia w okresie 1934/35 jak i o każdej tranzakcji, aż do osiągnięcia 60% dotychczasowego obrotu winien być zawiadamiany właściwy Związek Gospodarki Zbożowej. Po osiągnięciu tej normy należy zawiadomić o tem Związek i nadsyłać wnioski na każdą dalszą tranzakcję. Jak widać z powyższego tendencją

władz jest ograniczenie przerobu jęczmienia dla celów przemysłowych a przez to zwiększenie ilości jęczmienia na cele pastewne.

Dalsze postanowienia rozporządzenia o uporządkowaniu gospodarki zbożowej zawierają szczegółowe przepisy dotyczące prowadzenia księgowości z podziałem na grupy w zależności od charakteru kupna. Księgowość przewidziana w tem rozporządzeniu jest prosta, a zarazem dająca pełny obraz dokonanych obrotów. Księgowość obowiązuje również młyny, przerabiające zboże dla producentów za wynagrodzeniem względnie na wymianę.

Dwa ostatnie rozdziały rozporządzenia zawierają przepisy kontrolne i o karach porządkowych oraz postanowienia karne.

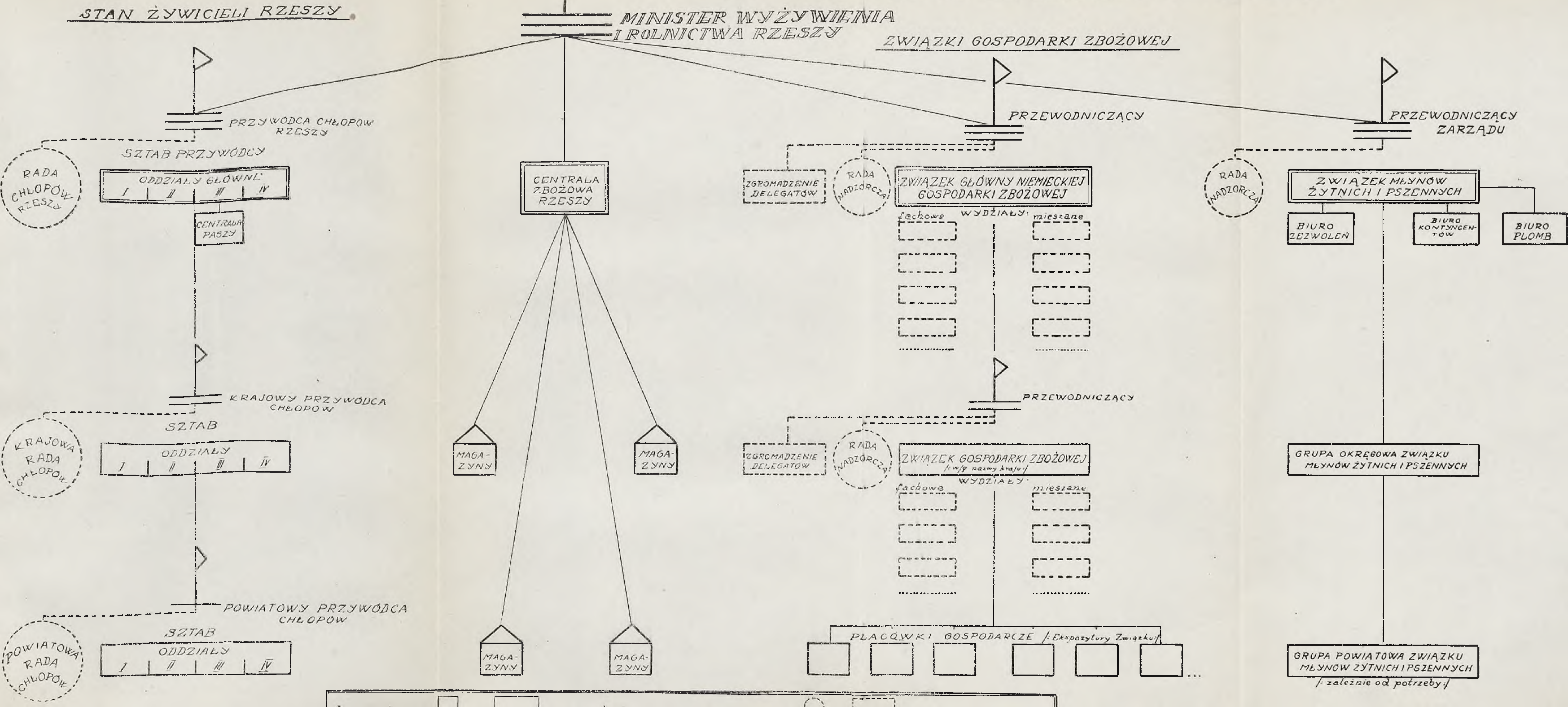
Te zarządzenia o charakterze zasadniczym są uzupełnione i w dalszym ciągu rozszerzane całym szeregiem zarządzeń szczegółowych, wydawanych zarówno przez Centralę Związków jak i poszczególne związki terytorjalne w ramach przysługujących im uprawnień oraz w miarę ujawniającej się potrzeby normatywnego uregulowania danego zagadnienia. W ten sposób wprowadzono np. ceny stałe na mąkę żytnią typu zasadniczego 997 (w Niemczech obowiązuje oznaczenie typów mąki nie według % wymiału, a % zawartości popiołu) określając wysokość dodatków względnie redukcji ceny w zależności od typu, ustalono ceny stałe na zboże siewne, zarówno przy zakupach tego zboża bezpośrednio od producentów jak i w handlu hurtowym, wprowadzono ceny stałe na otręby — przyczem w odniesieniu do cen mąki ustalono stałe narazie na okres od 15.VIII — 31.XI względnie XII.1935 r., zaś ceny otrąb ustalono na cały rok gospodarczy na jednakowym poziomie, wreszcie uregulowano jednolicie cały szereg zagadnień, związanych z unormowaniem i ujednostajnieniem całej gospodarki zbożowej.

Oczywiście nie można twierdzić, że przyjęte przez Niemcy rozwiązanie problemu zaopatrzenia kraju w zboże i jego przetwory jest idealne, że funkcjonowanie tego olbrzymiego apartu odbywa się bez najmniejszych zgrzytów i niedociągnięć. W rozwiązywaniu problemów gospodarczych, a zwłaszcza—jak to ma miejsce w konkretnym wypadku w odniesieniu do zbóż—opartych na niedających się naprzód na dłuższy okres czasu przewidzieć wynikach zbiorów, nie można stosować stałej recepty jako nienaruszalnego kanonu, a przeciwnie potrzeba wyciągania wniosków i dostosowania całej polityki zbożowej

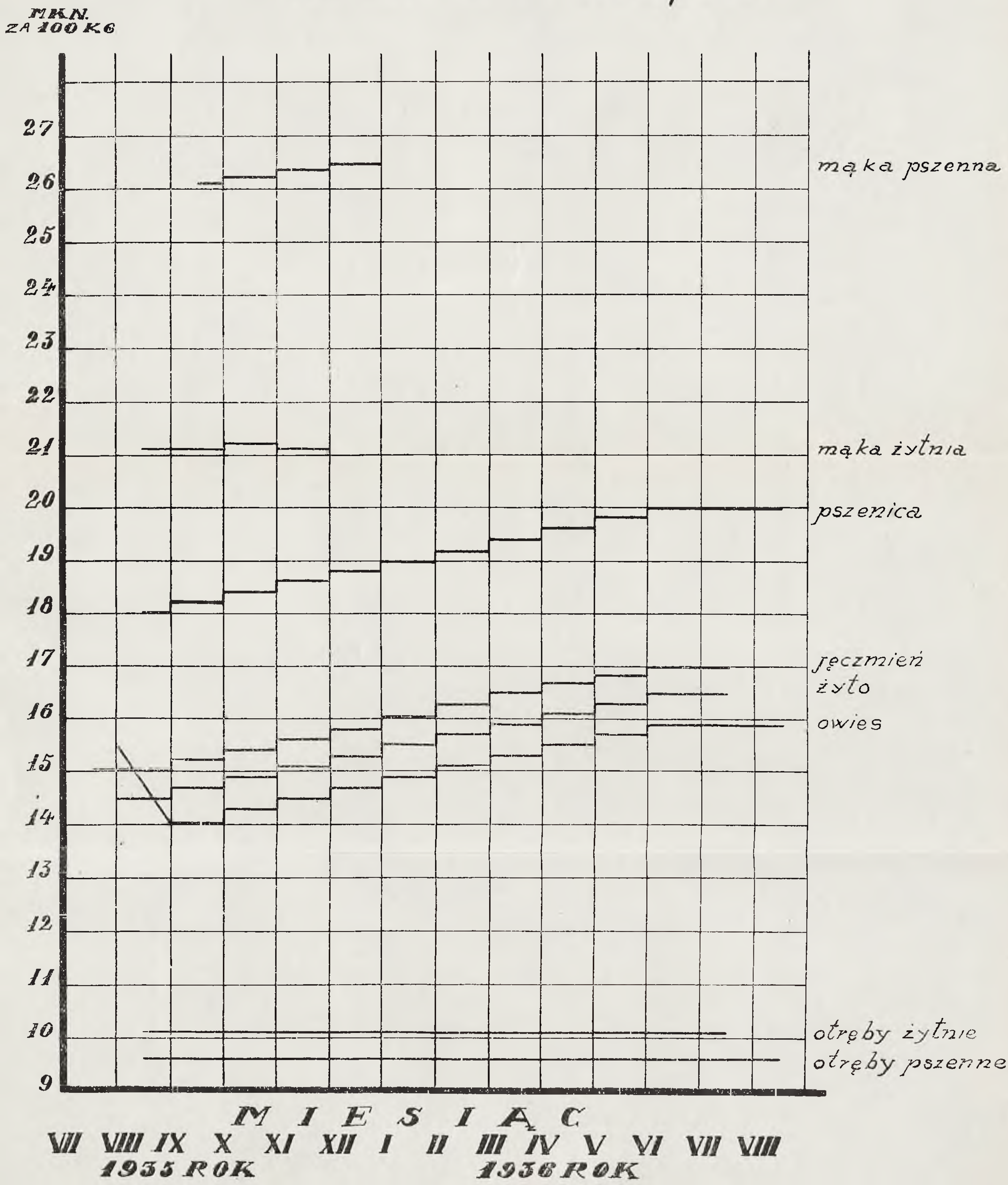
do sytuacji gospodarczej kraju — przy uwzględnieniu w pierwszym rzędzie interesów ogółu obywateli i państwa wymaga, by polityka ta — oczywiście bez naruszenia zasadniczej idei i kierunku — była na tyle elastyczna, by w różnych, nieraz bardzo odmiennych warunkach, mogła zapewnić bezwzględną sprawność w funkcjonowaniu całego mechanizmu zaopatrzeniowego. I właśnie w stosunku do systemu działającego w Niemczech w zakresie gospodarki zbożowej można już dziś stwierdzić, ze spełnia on swe zadanie uporządkowania i nadzorowania rynku zbożowego istotnie z dużem powodzeniem, wykorzystując niezwłocznie każde doświadczenie dla udoskonalenia planu działania. Jest rzeczą zrozumiałą, że przy tego rodzaju reformach nie może się obyć bez znaczniejszych ofiar ze strony ogółu czy też poszczególnych grup; rolnik niemiecki w roku miernych zbiorów musiał zrezygnować z większych korzyści przy ich realizacji i przemysł młynarski musiał poddać się surowym rygorom kontyngentowania oraz ścisłej kontroli produkcji — przyczem pewna część zakładów nawet nowocześnie urządzonych ze względu na swe niekorzystne położenie musiała ulec zamknięciu; handel zbożowy musiał poddać się przepisom organizacyjnym i zadowolić się ograniczonym zyskiem za pośrednictwo; wszystkie te jednak ofiary ponosi społeczeństwo w imię wspólnego dobra, w imię poprawy warunków bytu ogółu z całkowitem pominięciem interesów jednostki, czy poszczególnych grup, o ile one są sprzeczne z interesami ogólno-narodowemi. Że te warunki poprawiły się w ostatnich latach dość znacznie świadczy fakt, że wartość produkcji rolniczej w Niemczech wzrosła z 8,7 miljardów marek w r. 1932/33 do 11,1 miljardów w roku 1934/35, czyli o 27%. Ten wzrost wartości wynika w części ze wzrostu produkcji, ale w przeważającej mierze został uzyskany dzięki posunięciom Rządu w dziedzinie polityki cen.

Skuteczność działania stosowanego w Niemczech systemu w zakresie planowej gospodarki zbożowej jest w dużym stopniu wynikiem wrodzonego, wysokiego poziomu poczucia posłuchu i poszanowania prawa w społeczeństwie niemieckiem, wysokiego uświadomienia państwowego i zrozumienia celu podejmowanych przez Rząd zamierzeń z jednej strony, z drugiej zaś jest wynikiem akcji ze strony Rządu, zmierzającej do jak najszerszego wciągnięcia społeczeństwa do akcji, a to zarówno celem możliwie jak najbardziej sprawiedliwego, słusznego i życiowego rozwiązywania poszczególnych zagadnień jak i budzenia bezpośrednio zainteresowania tego społeczeństwa dla spraw państwowych, a tem samem zrozumienia odpowiedzialności wszystkich za losy państwa. Państwo zachowuje w tym systemie

SCHEMAT WŁADZ WSPÓŁPRACUJĄCYCH W WYKONYWANIU PLANOWEJ GOSPODARKI ZBOŻOWEJ W NIEMCZECH



WYKRES CEN ZBÓŻ I PRODUKTÓW PRZEMIAŁOWYCH W NIEMCZECH NA KAMPANJĘ 1935/36



dla siebie nadzór nad kierunkiem rozwoju gospodarki w jej zasadniczych linjach, pilnując, by właściwy cel podjętej akcji t. j. wzmocnienie sił narodu i państwa nie został spaczony, społeczeństwo zaś ma w sobie dość sił żywotnych, by unormować swe warunki gospodarcze i zapewnić im właściwy kierunek i rozwój.

Jak dotąd, zadanie to zostało z dużym pozytywnym skutkiem spełnione. Zdecydowana wola państwa utrzymania cen stałych, zlikwidowania nadmiaru pośrednictwa i niezdrowej konkurencji przyniosła już rolnictwu niewątpliwie korzyści, a dla poszczególnych grup gospodarczych związanych z gospodarką zbożową stworzyła podstawy dalszego rozwoju. Utrzymanie cen na odpowiednim poziomie — jak słusznie pisze p. Zygmunt Rawita-Gawroński w „Rolnictwie" — za grudzień 1933 r. „zapewni rolnictwu opłacalność tej jednej, a zczasem i innych gałęzi produkcji. Wówczas zaś stworzona zostałaby podstawa do umocnienia rolnictwa, do pracy nad budową tego stanu chłopskiego, która ma wzmocnić „źródło krwi narodu", zahamować odpływ ludności do miast, wstrzymać dalszą industrjalizację i proletaryzację, przeciwdziałać postępom ducha handlarskiego, jednem słowem, urzeczywistnić naczelny postulat państwa socjalistycznego: utrzymanie i rozwój rasy germańskiej".

PRAKTYCZNE PORADY DLA JEDNOSTEK ADMINISTRACYJNYCH.

PRZEPISY SŁUŻBOWE.

Przepisy służbowe należą bezsprzecznie do najczęstszych, chociaż nie najpopularniejszych, tematów, rozmów i dyskusyj w wojsku. Przeważają opinje krytyczne, które nasuwają wrażenie, że przepisy obecne nie zadawalniają nietylko wykonawców, ale nawet samych współautorów. Ten ostatni objaw jest zrozumiały, ponieważ przepisy z reguły stanowią wypadkową różnych interesów, tez, postulatów, istniejących już innych przepisów i t. p.

W miarę ujmowania wszystkich działów administracji wojskowej i ich funkcyj w przepisy, narasta stopniowo ich ilość, tworząc coraz to bardziej rozwiniętą i szczegółową kodyfikację tysiącznych przejawów życia wojska i kształtując pewne schematy i ograniczenia swobody postępowania wykonawców. Schematyzacja i ograniczenia są też pierwszą i najważniejszą przyczyną odporu, na jaki przepisy muszą się natknąć u wykonawców. Drugi zarzut dotyczy formy redakcyjnej i ilości skodyfikowanych w latach 1928 — 1932 przepisów, którą określa się jako typową inflację, utrudniającą opanowanie ich przez wykonawców.

Następnie spotykamy poważną krytykę zastosowania innych przepisów na czas pokojowy, a innych na czas wojny. Dalej idą opinje, obarczające nasze przepisy wszystkiem złem, jakie tylko w administracji zdarzyć się może, a poszczególne zarzuty są tak djametralnie różne w swem założeniu ideowem i przeprowadzeniu myślowem, że nawet najbardziej kompromisowy organizator nie potrafiłby ich ze sobą pogodzić.

Z jednej strony podnosi się, że nasze przepisy są zbyt szczegółowe i kazuistyczne, a przez to uciążliwe w zastosowaniu — z drugiej (często nawet te same osoby) wysuwa się zarzuty, że jakieś drugorzędne nieraz czynności nie zostały uregulowane. Zarzuca się drobiazgowość

w dziale rachunkowości, a jednocześnie (również często te same osoby) wysuwa wnioski, oparte o pochopnie uogólnione sporadyczne wypadki, zmierzające właśnie do rozbudowy tej rachunkowości. Wymaga się od przepisów zwięzłości, logiki i celowości ujęcia — ale też i narzuca całe masy przybudówek, któreby w bardzo krótkim czasie doprowadziły je do wzrostu w jakiś potwornie zawiły labi= rynt postanowień, gdzieby się nikt już nie orjentował.

Zarzuty i wnioski, dotyczące konkretnych postanowień, pozosta= wiam do późniejszego omówienia. Nie analizuję również, przytoczo= nych już wyżej, zarzutów ogólnych, ponieważ wymagają one osob= nego wyczerpującego rozpatrzenia.

Zgóry zastrzegam się, że nie leży w moich zamiarach idealizowanie obecnych przepisów i obrona ich wobec głosów krytyki. Krytykę traktuję jako zdrowy i konieczny czynnik postępu, a w naszych warunkach, jako szczególnie ważny objaw zainteresowania i troski o doskonalenie systemu i metod pracy aparatu administrcji woj= skowej.

Przyznaję, że nasze przepisy posiadają bardzo wiele wad i niedo= ciągnięć, które należy poprawić — nie wyłączając samego systemu. Zresztą sama krytyka i odpór, z jakiemi się one spotykają, świadczą o wadach, które muszą być usunięte. Ale też i nie można zgóry przesądzać, które zarzuty są słuszne.

Jestem przekonany, że liczne głosy krytyki zawierają bardzo war= tościowe i istotne spostrzeżenia i pomysły, które mogą posłużyć do udoskonalenia naszych przepisów administracyjnych. Trzeba tylko te spostrzeżenia zgromadzić i rozpatrzyć. Trzeba również jaknajszer= szym kołom zainteresowanych stworzyć dogodne warunki swobod= nego wypowiadania swych myśli i podtrzymać dyskusję na pozio= mie rzeczowego objektywizmu. Dotychczas takich warunków nie było. Uwagi i wnioski mogły być przedstawiane tylko w przypadku rzeczywiście ważnym i tylko drogą służbową. Na tej drodze zaś krępują wnioskodawców rygory dyscypliny wojskowej wobec obo= wiązujących, zatwierdzonych przez naczelne władze, przepisów, pewna niechęć przed zajmowaniem temi sprawami bezpośrednich i pośrednich przełożonych, a nawet wzgląd na konieczność, odpo= wiedniego dla tego trybu, opracowywania sprawy.

Usunie te trudności nadzwyczaj trafna inicjatywa redakcji „Prze= glądu Intendenckiego" takiego rozszerzenia działu praktycznych po= rad, aby można w nim omawiać aktualne zagadnienia, związane z doskonaleniem metod pracy administracji wojskowej i przepisów, normujących te metody.

W ten sposób uzyskamy najbardziej uproszczoną drogę bezpośrednią do wzajemnej wymiany myśli w sprawach tak bardzo dla wszystkich istotnych, jak przepisy administracyjne. Nie obowiązują tu żadne ograniczenia swobody wypowiadania swych myśli, ani żadne formy redakcyjne — tylko rzeczowe traktowanie przedmiotu. Świadomość, że dorzucając swoje choćby skromne i poprostu ujęte uwagi, przyczyniamy się do usprawnienia naszego aparatu administracyjnego, powinna pobudzić jaknajszerszą inicjatywę.

Zaznaczam, że intencją jest dokładna analiza i omówienie nie tylko słusznych uwag i wniosków w celu ich uwzględnienia, lecz z równą uwagą będą traktowane także uwagi i wnioski niesłuszne w celu usuwania ich przyczyn. Jako jedyny postulat stawiam rzeczowość ustosunkowania się do przedmiotu, konieczny objektywizm, który pozwoli na omówienie spraw przepisów bez uprzedzeń i ubocznych celów.

Musimy uprzytomnić sobie charakter i zakres przepisów administracyjnych. Normują one organizację i tok pracy administracji wojskowej w tych wszystkich przejawach, które dadzą się zgóry i w sposób trwały unormować. Ich zasięg obejmuje kilkaset instytucyj o kilku tysiącach osób. Jasnem jest, że wielu sytuacyj faktycznych, różnie w dodatku przez poszczególne osoby kształtowanych i rozumianych, zgóry przewidzieć, ani unormować nie można.

Istotnie kodyfikacja naszych przepisów nastąpiła w bardzo szybkiem tempie i siłą faktu musiało się w niej znaleźć wiele luk, dysproporcyj, czy nawet sprzeczności. Nie można jednak nie przyznać, że zasada „raczej mniej doskonały przepis — niż nic“ ma conajmniej taką samą wagę, jak zasada odwrotna.

Technika opracowywania przepisów administracyjnych przeszła już okres improwizacji. Obecnie musi ona być oparta na ścisłych metodach naukowych i każde włączenie nowego ogniwa lub zmiana dotychczasowego — wymaga dokładnego studjum tego wszystkiego, co bezpośrednio lub choćby tylko pochodnie jest z niem związane. Nieodzownym warunkiem w tej dziedzinie jest właściwa perspektywa ujmowania wszystkich zagadnień i celowość z punktu widzenia potrzeb i warunków stosowania stwarzanych norm.

Chętnie podejmuję trudne zadanie dyskusji na temat całokształtu przepisów w tem przekonaniu, że uda nam się przeprowadzić ją ku pożytkowi służby, której dobro leży na sercu niewątpliwie wszystkim pracownikom administracji wojskowej.

Mjr. K. K. Dr. Kałuski Marjan.

CZY PODOFICER MOŻE ZASTĘPOWAĆ OFICERA ŻYWNOŚCIOWEGO?

Odpowiedź na to pytanie należy naświetlić zarówno ze strony formalnej jak i ze strony praktycznej. Strona formalna nie nasuwa żadnych wątpliwości, a znajduje ona wyraz w etatach wojska i w przepisach administracyjnych, ustalających zakres pracy i obowiązków oficera żywnościowego. Etat, określający stopień oficera przewidzianego na tę funkcję, nie przewiduje dla niego zastępcy, to też zastępowanie oficera żywnościowego, w czasie faktycznego pełnienia przezeń funkcji, jest wogóle zbędne. Wynika stąd, iż nie może go wówczas zastępować nikt: ani inny oficer, ani też podoficer. O ile chodzi o zmianę na stanowisku oficera żywnościowego, czy to na stałe, czy też czasowo, to i ta kwestja jest uregulowana, a znajduje ona wyraz w szczegółowych postanowieniach instrukcji o zakresach działań i czynnościach zdawczo-odbiorczych w jednostkach administracyjnych (J. A. 1/Załącznik 2 § 11), przyczem przy wszelkiego rodzaju zmianach, czy to na stałe, czy w wypadkach nieprzewidzianych, czy też wreszcie przy zmianach czasowych, jest tam mowa wyłącznie o oficerach, jako zdających, względnie przejmujących tę funkcję. Postanowienia te regulują zatem również sprawę zastępstwa oficera żywnościowego na czas jego choroby, urlopów i t. p. okoliczności, stanowiąc, że i w tych wypadkach ma być wyznaczony na zastępstwo oficer.

O ile chodzi o wypadki krótkich nieobecności oficera żywnościowego, jak np. wyjazdy służbowe, wyjazdy na zakupy i t. p., kiedy stosowanie postanowień wymienionej powyżej instrukcji jest zbędne, dorywcze zastępstwo oficera żywnościowego, gdy tego zajdzie potrzeba, reguluje kwatermistrz. Wypadki tego rodzaju nie nastręczają zresztą konieczności zastąpienia oficera żywnościowego w całem tego słowa znaczeniu, albowiem przed wyjazdem zdoła on wydać wszystkie potrzebne zarządzenia i uregulować bieg pracy. Gdyby natomiast w czasie jego nieobecności zaszły okoliczności wymagające decyzji, jak np. pertraktowanie z oferentem, dokonanie obliczenia za dostawę, przyjęcie dostawy i t. p., wówczas decyzję poweźmie kwatermistrz, bądź też — o ile chodzi o odbiór materjału — komisja, wyznaczona w myśl postanowień § 194 przepisu J. A. 1.

Z powyższego wynika, iż niema żadnej podstawy formalnej do powierzania podoficerowi zastępstwa oficera żywnościowego, a zatem nie może on być na to zastępstwo wyznaczany.

O ile chodzi o stronę praktyczną, a więc o życiowe podejście do

tego zagadnienia, to postaramy się tę kwestję oświetlić szczegółowiej.

Do zakresu pracy oficera żywnościowego wchodzą również zakupy środków spożywczych, a więc kontakt handlowy z osobami i firmami podejmującemi dostawy. W świetle przepisów czynności te stanowią w zasadzie atrybut kwatermistrza, jednak odnośne postanowienia dopuszczają delegowanie oficera żywnościowego do przeprowadzania zakupów bezpośrednio. Odnosi się to w pełni do zakupów z wolnej ręki, gdyż zakupy w drodze przetargów uskutecznia komisja. Z tego tytułu przeprowadza oficer żywnościowy pertraktacje z dostawcami i zawiera umowy ustne lub pisemne.

Obok czynnika fachowego, niezbędnego dla zabezpieczenia materjalnego interesu wojska, wchodzą tutaj w grę również czynniki moralne, umiejętność sięgnięcia do źródła produkcji, t. j. do producenta oraz powaga, godność i takt przy traktowaniu stron. Należy mieć na uwadze, że wyłącznym dostawcą nie może być tylko pośrednik i handlarz, pamiętający jeszcze niejednokrotnie złe obyczaje przy dostawach wojskowych dla wojsk zaborczych i przyzwyczajony do pomiatania nim i złego traktowania za cenę utrzymania się przy dostawie. Przeciwnie, należy dążyć do współpracy handlowej z solidnem kupiectwem, a nadewszystko z producentem-rolnikiem, którego gospodarstwo może pokryć gros zapotrzebowania wojska w zakresie żywności, i stanowi źródło bezpośrednie, a więc tańsze od pośrednika, który czerpiąc stamtąd sam, musi przecież zarobić.

Powyższa okoliczność sprawia, że od oficera żywnościowego wymaga się nie tylko fachowości, nie mówiąc już o nieodzownym każdemu oficerowi fundamencie moralnym i etycznym, lecz również walorów reprezentacyjnych, nacechowanych godnością i uprzejmością w traktowaniu ludzi. Nie można zapominać, że opinja publiczna o wojsku urabia się również na podstawie kontaktu handlowego przedstawicieli wojska z kupcem i rolnikiem, a każde zło w tym zakresie szeroko promieniuje i przyczynia — obok sarkań i niezadowolenia osób zainteresowanych — jeszcze szkód moralnych i załamania autorytetu wojska w oczach obywatela.

Dotychczas miały już miejsce liczne zażalenia ze strony producentów rolnych i ich zrzeszeń na złe traktowanie ich przez podoficerów przy dostawach płodów rolnych dla wojska. Zażalenia te odnosiły się wyłącznie do podoficerów, występujących w sporadycznych wypadkach w imieniu oficerów żywnościowych. Polegały one na stwierdzaniu niegrzecznego i nietaktownego traktowania rolników, oferujących bezpośrednią dostawę płodów rolnych do oddziałów, a ponadto stawiały zarzuty i natury moralnej. Zarządzone dochodzenia potwier-

dziły, że podoficerowie byli niekiedy dopuszczani do zastępowania oficerów żywnościowych przy dokonywaniu zakupów, w następstwie czego zostały wydane stosowne zakazy w tej sprawie. Podniesione zarzuty są przedmiotem dochodzeń.

Powyższy przejaw reakcji sfer rolniczych dowodzi, że użycie podoficerów w zastępstwie oficerów żywnościowych nie jest wskazane, gdyż wywołuje niepożądane rozgoryczenie wśród pragnących podjąć dostawy dla wojska, a powodem tego jest brak należytego wyrobienia podoficerów do załatwiania spraw w zakresie zakupów.

Reasumując należy stwierdzić, że:

1) brak podstaw formalnych do powierzania podoficerom funkcji zastępowania oficera żywnościowego, a zastępstwo to należy powierzać oficerom,
2) podoficerowie nie posiadają kwalifikacyj do pełnienia funkcyj oficerów żywnościowych, zwłaszcza w dziedzinie dokonywania zakupów i załatwiania spraw handlowych z interesantami.

W związku z tem zastępowanie oficera żywnościowego przez podoficera nie jest dopuszczalne.

Kpt. int. dypl. S. Szymański.

SAGO Z ZIEMNIAKÓW.

Oryginalne sago jest, jak wiadomo, produktem przeróbki mączki, otrzymywanej z rdzenia palmy sagowej, rosnącej w Indjach i na Archipelagu malajskim. W stanie wilgotnym mączka ta przedstawia sklajstrowaną częściowo masę, będącą surowcem do wyrobu saga. Masę tę przepuszcza się przez metalowe sita i uzyskuje w ten sposób ziarna, które spadają na rozgrzaną blachę miedzianą i twardnieją. Po ugotowaniu w wodzie ziarna te stają się galaretowate, zatrzymują jednak kształt kulisty.

Sago jest delikatnym środkiem spożywczym i ma szerokie zastosowanie w sztuce kulinarnej jako jarzyna twarda i jako surowiec do wyrobu różnych postaci legumin.

Jako środek spożywczy pochodzenia zagranicznego, oryginalne sago nie może być u nas zakupywane przez wojsko, a zresztą cena tego produktu jest zbyt wysoka.

W Niemczech wynaleziono metodę wyrobu surogatu saga z ziemniaków, konstruując do tego celu specjalne maszyny. Ziemniaki zatem mogą stanowić surowiec do wyrobu produktu podobnego do saga, a ponieważ surowca tego mamy w Polsce poddostatkiem, jeszcze

jedna z form jego przeróbki nie może ujść naszego zainteresowania.

W maju 1933 roku rozpisał Instytut Techniczny Intendentury konkurs na wynalazki, obejmując nim również dziedzinę żywności. Na skutek tego konkursu otrzymano do oceny pomysł wyrobu saga z ziemniaków i próbki tego produktu. Okazało się, że pomysł ten stanowi własność p. Kasperskiego Stanisława z Pińska, odbywającego wówczas czynną służbę wojskową w stopniu kaprala.

Na podstawie złożonych przez wynalazcę wyjaśnień co do sposobu wyrobu saga z ziemniaków stwierdzono, że pomysł jest oryginalny i jako taki został przyjęty przez Urząd Patentowy Rzeczypospolitej Polskiej do opatentowania.

Według opisu patentowego Nr. 21497 kl. 53 k., 2/01 z dnia 17 czerwca 1935 r. wyrób saga według pomysłu p. Kasperskiego polega na tem, że za punkt wyjścia do produkcji przyjmuje się mąkę kartoflaną, którą zaprawia się wrzącą wodą aż do wytworzenia się gęstego klajstru. Do klajstru tego dodaje się następnie suchej mąki kartoflanej, wskutek czego powstaje gęsta masa ciastowata, stanowiąca właściwy materjał do wyrobu saga. Otrzymane w ten sposób sago nie posiada jeszcze należytego wyglądu, gdyż nie jest przezroczyste. Ażeby tę cechę uzyskać stosuje wynalazca dodatkowy prosty zabieg, polegający na gotowaniu wysuszonych ziarn saga we wrzącej wodzie, bądź też na poddaniu ich działaniu pary wodnej. Po przejściu tego zabiegu i wysuszeniu ziarn, uzyskują one wygląd przezroczysty.

Szczegóły opisu patentowego i zastrzeżenia patentowe wyjaśniają, na czem polegają różnice pomysłu p. Kasperskiego w stosunku do zgłoszonych poprzednio patentów na wyrób saga z ziemniaków, m. i. według patentu niemieckiego.

Sago z ziemniaków, wyprodukowane według pomysłu p. Kasperskiego, było poddane badaniom laboratoryjnym i wypróbowane w szpitalach wojskowych do sporządzania różnego rodzaju potraw.

Ocena saga, badanego przez Centrum Wyszkolenia Sanitarnego, brzmi następująco:

„Sago-Lubicz" [1]) zamienić ziemniaków nie może, ponieważ oprócz skrobji, nie ma innych części składowych, zawartych w ziemniakach (związków mineralnych, części azotowych i drzewnika, właściwości witaminowych i t. p.). Jednakże Sago-Lubicz może służyć jako namiastka prawdziwego sago lub jarzyny twardej, w wojskowych zakładach leczniczych, oraz w oddziałach wojskowych, w czasie pokoju.

[1]) Tak je nazwał wynalazca przy nadesłaniu pomysłu na konkurs I. T. I.

i w szczególności na czas wojny, w postaci różnych potraw, zgodnie z opisem autora".

O ile chodzi o opinje, wyrażone przez komendantów szpitali wojskowych, o przydatności saga pomysłu p. Kasperskiego, do sporządzania poszczególnych potraw w wyżywieniu szpitalnem, to naogół opinje te są przychylne i oceniają sago jako produkt do różnorakiego użycia w sztuce kulinarnej.

Z saga tego były sporządzane leguminy i kasze, dodawano je do zup, wypiekano jako ciasto i t. p.

Ogólnie biorąc opinje te pozwalają stwierdzić, iż sago z ziemniaków:

a) może zastąpić w zupełności oryginalne sago,
b) może być użyte jako jeden z rodzajów jarzyny twardej,
c) może być użyte do sporządzania szeregu legumin.

Sposoby użycia saga z ziemniaków do przygotowania potraw są różne i zależą od tego, czy sporządza się strawę masowo, jak to ma miejsce w jednostkach administracyjych, czy też sporządza się specjalne potrawy, jak to ma miejsce w gospodarstwie domowem, w kasynach, restauracjach i t. p.

Przy wyżywieniu masowem mogą mieć zastosowanie następujące proste przepisy przygotowywania saga:

1) S a g o j a k o d o d a t e k d o z u p (w miejsce kasz). 1 kg saga zasypać na 8 litrów wrzącej wody i gotować na wolnym ogniu, aż zmięknie i spęcznieje (15 — 20 minut), poczem odcedzić i dodać w odpowiedniej ilości do zupy mięsnej lub mleka.

2) S a g o j a k o j a r z y n a t w a r d a. Przygotowane sago w sposób podany w p. 1 i osolone wydawać w odpowiednich ilościach do mięsa z sosem, konserw mięsnych i t. p.

3) S a g o b e z g o t o w a n i a. Ponieważ sago z ziemniaków jest produktem gotowanym i suszonym już po ugotowaniu, może być wydane do spożycia bez gotowania, a tylko po namoczeniu w wodzie. W tym celu należy zlać sago wrzącą wodą i pozostawić w tej wodzie aż do spęcznienia i zmięknięcia. Po paru godzinach sago jest zdatne do spożycia na zimno, np. w formie potrawy słodkiej (z cukrem) na kolację.

W gospodarstwach domowych, w kasynach i t. p. przepis gotowania saga i przyrządzania z niego potraw jest już bardziej skomplikowany. W każdym razie możliwości użycia tego środka spożywczego są bardzo szerokie, tak zresztą jak i saga oryginalnego, którego zastosowanie jest powszechnie znane.

Pomysł p. Kasperskiego spotkał się z uznaniem Pana II Wicemi- nistra Spraw Wojskowych, który udzielił mu zasiłku wynalazczego za prace nad wyrobem sago z ziemniaków. W chwili obecnej, gdy wyrób saga z ziemniaków nie jest jeszcze u nas wprowadzony na szerszą skalę i traktowany przemysłowo, trudno jest mówić o roz- przestrzenieniu spożycia tego produktu, albowiem cena saga z zie- mniaków, przy wyrobie ręcznym, jest zbyt wysoka i nie może kon- kurować z ceną jarzyny twardej, t. j. kasz, fasoli, makaronu i t. p.

Wynalazca posiada w Pińsku (ul. Ochowska 17), wytwórnię saga z ziemniaków, jednak wyrabia je ręcznie i w nieznacznych tylko ilo- ściach. Tem się tłumaczy, że cena wynosi 1 zł za kg saga mączystego (nieprzezroczystego) i 1 zł 70 gr za kg saga przezroczystego.

Wojsko, zakupując jarzynę twardą w granicach do trzydziestu kilku groszy za kilogram, nie mogłoby obecnie zakupywać saga z ziemniaków w cenie 1 zł za kilogram, tembardziej, że i produkcja tego środka spożywczego nie jest ilościowo zapewniona. Pozostawa- łyby zatem gospodarstwa domowe i kasyna, jako odbiorcy tego wy- robu, zastępującego sago oryginalne i mogącego usunąć potrzebę przywozu tego produktu z zagranicy. Warunkiem nabywania saga z ziemniaków byłaby jednak obecność tego produktu w handlu.

Gdyby jednakowoż wyrób saga z ziemniaków przeszedł na formę przemysłową, cena jego znalazłaby się niewątpliwie w granicach sze- rokich możliwości nabywczych, zważywszy na cenę surowca, jakim przy wyrobie tego saga są ziemniaki.

W czasie wojny, gdy zaopatrzenie w ziemniaki wojska w polu nasuwa w miesiącach zimowych tyle trudności, przeróbka ziemniaków nabiera specjalnego znaczenia, przyczem — obok suszarnictwa — również przemysł sagowy mógłby mieć duże widoki rozwoju.

Kpt. int. dypl. S. Szymański.

TARYFY OPŁAT ZA ENERGJĘ ELEKTRYCZNĄ.

Jedną z poważniejszych pozycyj wydatków wojskowych w dziale kwaterunkowym są wydatki na oświetlenie. Dlatego też wskazane jest zainteresowanie się jednostek administracyjnych tą sprawą i zba- danie, czy sumy przeznaczone na cele oświetleniowe są wykorzysty- wane racjonalnie i czy nie możnaby zmniejszyć tych wydatków bez uszczuplania potrzeb formacyj w dziedzinie oświetlenia.

Ze względu na znikome korzystanie przez wojsko z oświetlenia naftowego i gazowego, zagadnienie ogranicza się właściwie do

kosztów oświetlenia elektrycznego, a ściślej rzecz biorąc, do cen jed≠nostkowych, pobieranych przez elektrownie za dostarczaną forma≠cjom energję elektryczną.

Omawianie wszystkich taryf, z jakiemi się wojsko spotyka, zaję≠łoby zbyt dużo miejsca i nie dałoby wzamian wiele korzyści. Zaj≠miemy się więc tylko temi taryfami, których znajomość i umiejętne wykorzystanie pozwolą jednostkom administracyjnym obniżyć wy≠datki na oświetlenie bez uciekania się do ograniczenia zużycia energji.

Do takich taryf, należą przedewszystkiem taryfy, przewidziane w uprawnieniach rządowych, wydawanych zakładom elektrycznym na zasadzie ustawy elektrycznej z dn. 21 marca 1922 r.

Taryfy te polegają na oznaczeniu maksymalnej opłaty za kilowa≠togodzinę, jaką zakład ma prawo pobierać od konsumenta oraz raba≠tów od tych opłat, które elektrownia obowiązana jest udzielać od≠biorcy w zależności od ilości pobranej energji. Taryfy te zatem mają na celu uzależnienie ceny od wysokości zużycia energji elektrycznej.

Pozornie wydawałoby się, że sprawa wysokości opłat jest zupełnie jasna i, że odbiorca powinien bez najmniejszych trudności korzystać z dobrodziejstw tego rodzaju taryfy. Praktyka jednak wskazuje, że w rzeczywistości często jest inaczej. Jeżeli konsument ma wyciągnąć jakieś korzyści z takiej taryfy, musi doskonale orjentować się, na czem polega jej mechanizm i odpowiednio do tego postępować. W przeciwnym razie będzie on opłacać energję po cenach maksymal≠nych i z rabatów nie skorzysta.

Uprawnienia rządowe wyznaczają zakładom elektrycznym ceny maksymalne za energję, jakie mogą być pobierane od konsumentów. Ceny te jednak nie są stałe w ścisłem tego słowa znaczeniu, gdyż uprawnienia, mając na uwadze zmiany warunków gospodarczych, któreby czyniły wysokość opłat maksymalnych, ustalonych w chwili wydawania uprawnień, nieżyciowemi, przewidują możliwość zmian wysokości tych opłat drogą perjodycznych rewizyj, zazwyczaj w okre≠sach 5≠cio letnich, a ponadto doraźne zmiany w przypadkach zmian ceny złota lub węgla i to w stosunku, odpowiadającym w przybli≠żeniu zmianom kosztów produkcji energji elektrycznej, spowodowa≠nym zmianami cen złota lub węgla.

Aczkolwiek sprawa zmian opłat maksymalnych ma niezmiernie ważne znaczenie dla konsumenta, to jednak nie będziemy się nią bli≠żej zajmować, gdyż nad prawidłowem określeniem opłat maksymal≠nych czuwają urzędy wojewódzkie, które dbają już o to, aby w przy≠padkach powstania przyczyn uzasadniających zmiany opłat maksy≠

malnych, zmiany te były dokonywane z zabezpieczeniem interesów konsumenta.

Inaczej natomiast przedstawia się sprawa rabatów. Wysokość rabatów, uzależnionych od konsumcji energji, jest określona raz na cały okres trwania uprawnienia rządowego i władze wojewódzkie nie mają możności wnikania, czy elektrownia udziela tych rabatów odbiorcom w słusznie im należnej wysokości. Tu już konsument musi sam orjentować się w systemie rabatowania, ażeby przez niewłaściwe postępowanie nie utracił przysługujących mu rabatów, co dla takich odbiorców, jak wojskowe jednostki administracyjne, może stanowić poważne kwoty.

Sprawa stanie się zupełnie zrozumiałą, jeżeli ją wyjaśnimy na przykładzie jakiegoś uprawnienia rządowego. Bierzemy więc dla przykładu uprawnienie Nr. 53. dla elektrowni w Kołomyji.

W § 75. tego uprawnienia podana jest maksymalna opłata za energję elektryczną na niskim napięciu do oświetlenia na 100 groszy za 1 kilowatogodzinę.

W następnym § 76 tego uprawnienia czytamy: „Od każdorazowo w rzeczywistości pobieranych cen maksymalnych uprawniony będzie udzielać opustów zależnie od obliczonej od początku danego roku ilości godzin użytkowania mocy przyłączonych urządzeń odbiorczych, a mianowicie:

dla światła — od należności za tę energję, którą pobrano po przekroczeniu 400 godzin użytkowania mocy przyłączonych urządzeń i do 500 godzin — 25%, po przekroczeniu 500 godzin użytkowania i do 600 godzin — 30%, po przekroczeniu 600 godzin i do 700 godzin — 35%, po przekroczeniu 700 godzin i do 800 godzin — 40%, po przekroczeniu 800 godzin i do 900 godzin — 50%, po przekroczeniu 900 godzin i do 1000 godzin — 60%, po przekroczeniu 1000 godzin użytkowania mocy przyłączonych urządzeń — 75%".

Jak widzimy z treści powyższego ustępu, taryfa wprowadza pojęcie *mocy urządzeń odbiorczych* i *ilości godzin użytkowania mocy urządzeń*, od której uzależnione są rabaty, a tem samem przeciętne ceny jednostkowe energji elektrycznej.

Orjentowanie się odbiorcy w tych pojęciach ma zasadnicze znaczenie, jeżeli chodzi o wykorzystanie przez niego przysługujących mu rabatów i dlatego musimy się z temi pojęciami zapoznać.

Przedewszystkiem ustalmy, co to jest *moc urządzeń odbiorczych*. Następujący przykład najlepiej rzecz wyjaśni:

Jeżeli odbiorca posiada instalację oświetlenia elektrycznego, składającą się z kilku lub więcej punktów świetlnych, a każdy z tych

punktów posiada żarówkę, wówczas dodając do siebie moc poszczególnych żarówek w watach, uwidocznioną na cokole lub szkle żarówki, otrzymamy *moc urządzenia odbiorczego.* Np. instalacja posiada 10 punktów świetlnych, z których dwa mają żarówki po 10 watów, trzy po 15 watów, trzy po 25 watów i dwa po 40 watów, to moc tego urządzenia, obejmującego 10 punktów świetlnych, wynosi:

2 × 10	watów	=	20 watów
3 × 15	„	=	45 „
3 × 25	„	=	75 „
2 × 40	„	=	80 „

Razem 220 watów albo 0,220 kilowata.

N. B. Jeżeli w tej instalacji zamienimy podane żarówki na żarówki o innej mocy, to wówczas moc instalacji się zmieni.

Jeżeli instalacja obejmuje poza oprawkami do żarówek, załączonemi na stałe do instalacji, jeszcze gniazda wtyczkowe (kontakty), to gniazd tych nie należy zaliczać do urządzeń odbiorczych, t. j. przyjmować na każde gniazdo pewnej przypuszczalnej mocy (np. 30 — 60 watów, jak to czyni się przy obliczaniu instalacji) a następnie doliczać przyjętej mocy tych gniazd do mocy żarówek, gdyż gniazda same, jako takie, nie są odbiornikami prądu elektrycznego, a służą tylko do przyłączania odbiorników (np. lamp przenośnych), do instalacji. Natomiast do mocy urządzenia odbiorczego należy doliczać moc żarówek w lampach przenośnych, używanych w danej instalacji.

Zamiast określenia *moc urządzeń odbiorczych* posługujemy się bardzo często innemi określeniami, jak np. *moc zainstalowanych odbiorników* lub w skróceniu *moc zainstalowana* albo nawet *moc instalacji.* Wszystkie te określenia mają identyczne znaczenie i w dalszym ciągu będziemy ich narówni używać.

Drugiem pojęciem, z którem spotykamy się w omawianej taryfie, jest *ilość godzin użytkowania mocy przyłączonych urządzeń.* Tu znowu dla wyjaśnienia tego określenia skorzystamy z przykładu.

Konsument posiadający instalację oświetlenia elektrycznego o mocy zainstalowanej, równej 2 kilowatom, zużył w ciągu roku 1860 kilowatogodzin. Ażeby dowiedzieć się jakiej „ilości godzin użytkowania mocy przyłączonych urządzeń" odpowiada powyższe zużycie energji, dzielimy zużycie 1860 kwgodz. przez moc zainstalowaną, t. j. przez 2 kw. i otrzymujemy 1860 : 2 = 930 godzin.

Oczywista rzecz, że gdyby to samo zużycie energji 1860 kwg. zostało osiągnięte w innej instalacji, której moc zainstalowana wynosiłaby np. 3 kw, wówczas w tym drugim przypadku mielibyśmy już

nie, jak poprzednio, 930 godzin użytkowania mocy, lecz 1860 : 3 = = 620 godzin.

Drugi przykład: konsument posiada instalację oświetleniową, składającą się np. z czterech punktów świetlnych, z których w każdym jest jedna żarówka po 25 watów, wówczas moc urządzenia wynosi 4 × 25 = 100 watów albo 0,1 kilowata. Jeżeli następnie, licznik służący do pomiaru energji elektrycznej zużywanej przez te żarówki, wykazał w ciągu roku zużycie 100 kilowatogodzin, wówczas powiemy, że ilość godzin użytkowania mocy tego urządzenia wynosi 100 : 0,1 = 1.000 godzin. Inaczej mówiąc *ilością godzin użytkowania mocy* nazywać będziemy iloraz, powstały z podzielenia wyrażonej w kilowatogodzinach ilości zużytej energji elektrycznej w ciągu roku, przez *moc urządzenia* wyrażoną w kilowatach, przyczem iloraz ten wyrazi się w godzinach.

Z definicji pojęcia *ilości godzin użytkowania mocy urządzeń* oraz z założeń taryfy wynika, że odbiorca nie tylko wtedy traci możliwość uzyskania rabatów, a tem samem obniżenia ceny jednostkowej, gdy, w stosunku do mocy urządzenia, zużywa mało prądu, lecz także w przypadku gdy, niedoceniając znaczenia, jakie ma zgłoszona w elektrowni moc urządzenia, poda ją większą od rzeczywistej. W tym ostatnim przypadku, obliczona w celu określenia rabatów *ilość godzin użytkowania mocy*, będzie mniejsza aniżeli byłaby gdyby odbiorca zgłosił w elektrowni moc prawdziwą. W konsekwencji odbiorca zapłaci niepotrzebnie elektrowni cenę wyższą za dostarczoną mu energję elektryczną.

Sprawa podawania elektrowni prawdziwej mocy zainstalowanej wymaga szczególnego podkreślenia, gdyż doświadczenie uczy, że formacje mają skłonność do podawania elektrowniom wyolbrzymionej mocy instalacyj, niejako na wyrost, ulegając złudzeniu, że w ten sposób zabezpieczają się przed możliwością niedostarczenia przez elektrownię w dostatecznej ilości energji elektrycznej. W miejscowościach, gdzie opłaty za prąd elektryczny nie zależą od ilości godzin użytkowania mocy, zgłoszenie nawet największej mocy instalacji, nie odgrywa żadnej roli, inaczej jednak rzecz się ma, gdy idzie o elektrownie uprawnione, z których formacje pobierają prąd elektryczny ściśle na warunkach uprawnienia rządowego.

Jak duże może mieć znaczenie dla kosztu energji elektrycznej zgłoszenie właściwej mocy, zilustruje nam następujące przeliczenie, zrobione dla instalacji, składającej się z czterech punktów świetlnych, każdy po 25 watów czyli razem 0.1 kilowata. Taka instalacja w koszarach wojskowych n. p. w sypialni żołnierskiej używana będzie

okrągło 1000 godzin w roku, czyli, że roczne zużycie energji wyniesie 0,1 kw. × 1000 godz. = 100 kwgodz.

Stosując omawianą taryfę do obliczenia należności elektrowni za dostarczone 100 kwgodz., rabaty wyrażone w %% ceny maksymalnej oraz w %% całej należności za 100 kwg., obliczonej po cenie maksymalnej, powinny wynosić:

za 400	godz. użytk. mocy, t.j. od	40 kwh.	po	0.00% ceny maks.	= 0.00% całej należn.
,, 100	,, ,, ,, ,, ,,	10 ,,	,,	24 % ,, ,,	= 2.50% ,, ,,
,, 100	,, ,, ,, ,, ,,	10 ,,	,,	30 % ,, ,,	= 3.00% ,, ,,
,, 100	,, ,, ,, ,, ,,	10 ,,	,,	35 % ,, ,,	= 3.50% ,, ,,
,, 100	,, ,, ,, ,, ,,	10 ,,	,,	40 % ,, ,,	= 4.00% ,, ,,
,, 100	,, ,, ,, ,, ,,	10 ,,	,,	50 % ,, ,,	= 5.00% ,, ,,
,, 100	,, ,, ,, ,, ,,	10 ,,	,,	60 % ,, ,,	= 6.00% ,, ,,
Razem od 1000	godz. użytk. mocy, t.j. od	100 kwh.			24.00% całej należn.

Jeżeliby natomiast, mimo stosowania żarówek po 25 watów, moc tego urządzenia zgłosić po 60 watów na 1 punkt świetlny, t. j. tyle ile przyjmuje się normalnie przy projektowaniu instalacji elektrycznej, to *moc instalacji* dla obliczenia rabatów zostanie przyjęta na 4 × 6 = 240 watów czyli 0.24 kw. i *ilość godzin użytkowania mocy* wyniesie zaledwie 100 : 0.24 = 416 godzin.

Zrozumiałem jest, że w tym przypadku ilość energji niepodlegającej rabatowaniu, t. j. w granicach 400 godzin użytkowania mocy, będzie bez porównania większa, aniżeli w pierwszym przypadku i wyniesie 0.24 × 400 = 96 kwgodz., zaś opust obliczony będzie jedynie dla drobnej pozostałości 4 kwgodz., w wysokości 25% ceny maksymalnej, co stanowić będzie 1% całej należności za pobraną energję wobec 24% w pierwszym przypadku.

Przykład powyższy uwidacznia jak odbiorca, przez zgłoszenie niewłaściwej mocy, może pozbawić się korzyści płynących z tego rodzaju taryfy.

Uzyskanie przez formacje poważnych oszczędności na opłatach za energję elektr. bynajmniej nie jest trudne. Należy bowiem zwrócić uwagę, że w garnizonach — poza oświetleniem biur, kasyn, świetlic i magazynów, równoczesność oświetlenia wynosi około 100%, t. j. że z całego zainstalowanego oświetlenia korzysta się jednocześnie. Ponadto czas świecenia w poszczególnych kategorjach oświetlenia rzadko spada poniżej 1000 godzin rocznie, przeważnie zaś przekracza 1000 godzin, a nawet dochodzi do 4000 godzin na rok, jak to ma miejsce przy oświetleniu zewnętrznem, oświetleniu stajen i korytarzy.

W tych warunkach uzyskanie przez formację przeciętnego rabatu, odpowiadającego 1000 godzinom użytkowania mocy, t. j. rabatu wynoszącego około 24% nie powinno przedstawiać trudności.

Przytoczona taryfa przewiduje rabaty od cen maksymalnych rzeczywiście przez elektrownię pobieranych, które mogą być niższe od cen maksymalnych podanych w uprawnieniu rządowem. Nie wszystkie jednak uprawnienia rządowe ujmują w ten sposób sprawę rabatów. Wiele uprawnień przewiduje udzielanie rabatów od cen maksymalnych podanych w uprawnieniu. Różnica między temi dwoma sposobami rabatowania polega na tem, że opłaty maksymalne, jakie elektrownia rzeczywiście pobiera od konsumentów, mogą być niższe od ceny maksymalnej, przewidzianej w uprawnieniu rządowem. Ma to miejsce w tych wypadkach, kiedy cena maksymalna w uprawnieniu rządowem została określona w wysokości, przewyższającej zdolność płatniczą konsumentów i elektrownia, powodowana zresztą interesem własnym, dobrowolnie obniża odbiorcom opłaty za prąd elektryczny, nie rezygnując równocześnie z prawa do pobierania przysługujących jej opłat maksymalnych. W konsekwencji tego, mimo, że opłaty maksymalne pobierane w rzeczywistości od odbiorców są niższe od opłat maksymalnych, jakie elektrownia mogłaby pobierać, to jednak rabaty są obliczone tak, jak gdyby elektrownia stosowała ceny maksymalne, przewidziane w uprawnieniu rządowem. Ostatecznie konsument otrzymuje bonifikaty z należności za pobraną energję dopiero wtenczas, gdy należność za pobraną energję przy cenie maksymalnej, przewidzianej w uprawnieniu rządowem (z uwzględnieniem obowiązujących rabatów), jest niższa od należności, jaką konsument zapłaci elektrowni przy zastosowaniu rzeczywiście pobieranych opłat maksymalnych. Np. elektrownia w myśl uprawnienia rządowego ma prawo pobierać opłaty maksymalne w wysokości 1.00 zł za 1 kwgodz., natomiast pobiera w rzeczywistości 90 gr za 1 kwgodz. Abonent tej elektrowni zużył w ciągu roku ilość energji, odpowiadającą 1000 godzin użytkowania mocy urządzeń, co wyniosło np. 250 kwgodz. Elektrownia na końcu roku oblicza jaką należność abonent ten zapłaciłby, gdyby była stosowana opłata maksymalna 1.00 zł za 1 kwgodz., wynikająca z uprawnienia rządowego (z uwzględnieniem należnych mu rabatów) oraz co zapłacił w rzeczywistości przy zastosowaniu ceny maksymalnej 90 gr za 1 kwgodz.

Z podanego poprzednio przykładu obliczenia rabatów wiemy, że ostateczny rabat przy 1000 godzin użytkowania mocy wynosi 24% ogólnej należności obliczonej według cen maksymalnych, a zatem odbiorca powinien wpłacić w ciągu roku za pobrane 250 kwgodz.

i przy maksymalnej cenie 1.00 zł za 1 kwgodz.: 250 × 1.00 = 250 zł, z czego elektrownia na końcu roku zwraca mu tytułem rabatów kwotę: 250 × 0.24 = 60 zł, tak, że ostateczna należność opłacona przez odbiorcę za 250 kwgodz. wyniesie 250 — 60 = 190 zł. W rzeczywistości odbiorca zapłacił tylko 250 × 0.90 = 225 zł, wobec czego elektrownia nie bonifikuje odbiorcy pełnego rabatu 60 zł, lecz tylko brakującą różnicę wynoszącą: 225 — 190 = 35 zł.

Natomiast, gdyby elektrownia ta była obowiązana do udzielania rabatów od cen maksymalnych rzeczywiście stosowanych, jak to przewiduje podane na początku uprawnienie rządowe Nr. 53, wówczas elektrownia niedokonywałaby przytoczonych powyżej przeliczeń, lecz jedynie obliczyłaby rabat 24% odpowiadający 1000 godzin użytkowania mocy od opłaconej przez odbiorcę kwoty 225 zł, t. j.: 225 × 0.24 = 54.00 zł i kwotę tę zbonifikowałaby odbiorcy jako rabat. W tym wypadku należność za pobrane przez odbiorcę 250 kwgodz. wyniosłaby 225 — 54 = 171 zł, a nie 190 zł.

Naogół taryfy podawane w uprawnieniach rządowych są identyczne z omówioną taryfą uprawnienia Nr. 53. Różnice jakie zachodzą, sprowadzają się do różnic w wysokości cen maksymalnych, wypływających z omówionego poprzednio różnego ujęcia ceny maksymalnej, od której udzielane są rabaty; wreszcie do różnic w skali rabatowej, t. j. procenty rabatów są nieco inne, aniżeli w omówionem uprawnieniu Nr. 53.

W niektórych tylko uprawnieniach jest zastosowany inny sposób rabatowania, mianowicie: rabat uzależniony również od ilości godzin użytkowania mocy zainstalowanej, oblicza się od całej należności rocznej za dostarczoną energję, a nie od stopniowych nadwyżek, jak to ma miejsce w przypadku uprawnienia Nr. 53.

Przykładem takiej taryfy jest taryfa elektrowni w Łodzi podana w uprawnieniu Nr. 12.

Omawiając taryfy, podawane w uprawnieniach rządowych, nie można pominąć taryfy stosowanej przez elektrownię warszawską.

Taryfa ta, dzięki systemowi obliczania rabatów w %% od całej należności, przypomina taryfę elektrowni w Łodzi, zachodzi jednak między temi dwoma taryfami zasadnicza różnica, polegająca na tem, że w taryfie elektrowni łódzkiej rabaty zależą od ilości godzin użytkowania mocy zainstalowanej — w taryfie zaś elektrowni warszawskiej rabaty te są uzależnione od ilości godzin użytkowania mocy maksymalnej, zgłoszonej przez odbiorcę w elektrowni.

Celem jasnego zdania sobie sprawy, jakie ta różnica ma znaczeni^

dla odbiorcy, należy wyjaśnić co oznacza *moc maksymalna*. I w tym wypadku uciekniemy się do przykładu:

Jeżeli konsument energji elektrycznej posiada instalację oświetlenia elektrycznego o większej ilości punktów świetlnych (n. p. w mieszkaniu prywatnem), to, jak doświadczenie wskazuje, rzadko zdarza się by równocześnie świeciły się wszystkie żarówki w instalacji. Zwykle nie korzysta się z pewnej części punktów świetlnych. Otóż moc największej ilości żarówek, świecących się równocześnie, nazywamy *mocą maksymalną* albo *maksymalnem obciążeniem*. Moc tę określa sam odbiorca i zgłasza ją w elektrowni.

Zrozumiałe jest, że w tych warunkach *ilość godzin użytkowania mocy maksymalnej* będzie zawsze większa od *ilości godzin użytkowania mocy zainstalowanej*. Ma to szczególnie w tych wypadkach duże znaczenie dla odbiorcy, kiedy odbiorca, przy dużej ilości zainstalowanych punktów świetlnych, korzysta zawsze z małej ich ilości, lecz przez dużą ilość godzin w roku. Wtedy mimo małej ilości godzin użytkowania mocy zainstalowanej, posiada dużą ilość godzin użytkowania mocy maksymalnej, a tem samem możność uzyskania wysokiego rabatu.

Mówiąc dotychczas o rabatach przewidzianych przez taryfy w uprawnieniach rządowych mieliśmy na myśli rabaty należne każdemu bez wyjątku odbiorcy. Uprawnienia jednak przewidują jeszcze dodatkowe rabaty od opłat za energję elektryczną dla urzędów i instytucyj państwowych i komunalnych. Rabaty te zazwyczaj wynoszą 25% cen obowiązujących odbiorców prywatnych.

Uprawnienia rządowe, wydawane zakładom elektrycznym do połowy 1931 r., przewidywały udzielanie tych rabatów jedynie **urzędom** państwowym i komunalnym, natomiast uprawnienia rządowe, nadawane od drugiej połowy 1931 r., przyznają rabat dodatkowy również dla **instytucyj** państwowych i komunalnych. Uzupełnienie to ma duże znaczenie dla wojska, gdyż oddziały wojskowe nie są zaliczane do urzędów, lecz do instytucyj, wobec czego elektrownie, którym zostały nadane uprawnienia rządowe od drugiej połowy 1931 r., mają obowiązek udzielania 25% rabatu wszystkim oddziałom wojskowym, zaś elektrownie, posiadające wcześniejsze uprawnienia rządowe, mają obowiązek udzielania tego rabatu tylko urzędom wojskowym, jak P. K. U., Dowództwa O. K. i t. p.

Dla całokształtu poruszonej sprawy należałoby wysnuć jeszcze pewne wnioski co do postępowania jednostek administracyjnych w wypadkach korzystania z energji elektrycznej przy zastosowaniu omówionych taryf.

Jak z przeprowadzonego omówienia widać, to głównym warunkiem uzyskania niższych cen na zużywaną energję jest dokładna znajomość zainstalowanych odbiorników i zgłoszenie w elektrowni właściwej mocy. W tym celu zainteresowane jednostki powinny przedewszystkiem przeprowadzić ewidencję wszystkich punktów świetlnych z wyszczególnieniem mocy żarówek. Następną czynnością powinno być zbadanie, czy niema punktów świetlnych zbytecznych i nieużywanych. Punkty te powinny być odłączone od instalacji, ażeby nie powiększały niepotrzebnie mocy zainstalowanej. Oczywista rzecz, że odłączenie punktu świetlnego nie powinno być połączone z jego zniszczeniem. Wreszcie, należy zbadać, czy punkty świetlne używane przez małą ilość godzin w ciągu roku nie posiadają żarówek o mocy za dużej. W wypadkach pozytywnych — zastąpić je żarówkami o mocy mniejszej. Dopiero po wskazanem wyżej uporządkowaniu instalacji, należy obliczyć jej moc i tę zgłosić w elektrowni.

Postępując w ten sposób uzyskujemy maksimum możliwości obniżenia opłat za zużywaną energję elektryczną.

Inż. St. Mrówka.

RACHUNKOWE UJĘCIE STRAT MATERJAŁOWYCH.

Zgodnie z postanowieniami art. 38 zał. 4 do przepisu J. A. 1, z chwilą ujawnienia straty w materjale rozchodowuje się dany materjał w ogólnej kartotece materjałowej lub w księdze materjałów jednorazowego użytku, wpisując go jednocześnie do kartoteki materjałów zawieszonych.

Po zakończeniu dochodzeń administracyjnych i wydaniu prawomocnego zarządzenia umorzenia straty, rozchodowuje się dany materjał definitywnie w kartotece materjałów zawieszonych, zaznaczając w uwagach, iż strata została umorzona. Umorzone straty w materjale podlegają ocenie w pieniądzach i w sprawozdaniach rachunkowych mają być wykazywane wartościowo.

W przypadkach zaś wydania prawomocnego zarządzenia uskuteczniania potrąceń z uposażenia lub wyroku sądowego (tytułu wykonawczego), strata w materjale przekształca się w stratę pieniężną — materjał należy wówczas rozchodować z kartoteki materjałów zawieszonych, a równowartość straty zaksięgować w rachunkowości pieniężnej na podstawie art. 51 zał. 3 do J. A. 1 w sposób wskazany w art. 59 pkt. II poz. 9 — jeżeli chodzi o wierzytelności ,dotyczące

gospodarki ryczałtowej lub poz. 17 — jeżeli chodzi o wierzytelności należności skarbowych.

Potrącenia lub wpłaty na wyrównanie wierzytelności księguje się w sposób podany w art. 59 pkt. I poz. 37. *D.*

KARTY LIKWIDACYJNE OSÓB, ODCHODZĄCYCH NA KRÓTKOTERMINOWE PRZYDZIAŁY.

Według postanowień art. 61 zał. 3 do przepisu J. A. 1 karty likwidacyjne osób, odchodzących na kursy, praktyki, staże i t. p. musiały być natychmiast przesyłane do właściwych jednostek administracyjnych.

Stwarzało to dość dużo pracy, szczególnie zbędnej w tych przypadkach, gdy kursy te lub praktyki trwały krótki okres czasu, gdyż po krótkotrwałem odkomenderowaniu i powrocie osób do jednostek macierzystych, karty likwidacyjne były przysyłane zpowrotem.

W celu uniknięcia tej nieprodukcyjnej pracy, został ustalony czasokres 3 miesięcy, w okresie którego karty likwidacyjne osób przydzielonych na kursy, praktyki, staże i t. p. nie będą odsyłane z jednostek macierzystych, a przynależność administracyjna tych osób w wspomnianym czasie nie ulega zmianie.

Odpowiednie uzupełnienie art. 61 zał. 3 do przepisu J. A. 1 ukaże się w Dzienniku Rozkazów. *D.*

GOSPODARKA I EWIDENCJA TRZODY CHLEWNEJ.

Jednostki administracyjne, rozwijając zasady gospodarki ryczałtowej, hodują trzodę chlewną, króliki, drób, a nawet bydło mleczne.

Przepis J. A. 1 zał. 6 art. 19 zaleca prowadzenie takiej hodowli w ramach ryczałtu na wyżywienie ludzi, nakazując pokrywanie wydatków, związanych z hodowlą z oszczędności wspomnianego ryczałtu. Przepisy nie podają jednak bliższych wytycznych, jak gospodarka ta ma być prowadzona.

Jednostki administracyjne traktują tę sprawę niejednolicie, co uniemożliwia dostateczną orjentację, czy gospodarka hodowlana daje korzyści, czy też straty.

Niektóre jednostki administracyjne prowadzą hodowlę w ramach ryczałtu żywnościowego, inne zaś w ramach funduszu gospodarczego. Ta dwoistość wynikła z niewłaściwej interpretacji pkt. 2 art. 7

zał. 6 do J. A. 1 a mianowicie słów: „jeśli hodowle te zaprowadzono z oszczędności ryczałtu na wyżywienie ludzi". Akcentując słowo „jeśli" możemy interpretować to postanowienie w ten sposób, że jeśli zaprowadzono hodowlę z innego funduszu, wówczas stanowi ona imprezę tego funduszu. Gdy natomiast akcent postawimy na słowo „zaprowadzono" otrzymamy interpretację, że tylko wówczas osiągamy wpływy, gdy taką hodowlę jednostka prowadzi. Wątpliwość tę wyjaśnił Pan II Wiceminister zarządzeniem Nr. 5110 — 23 (Wydz. Żywn.) Dep. Int. z 4.VI.1933 r.

Prowadzenie zaś hodowli w ramach funduszu gospodarczego zostało powyższem zarządzeniem zakazane.

Pozostaje zatem prowadzenie gospodarki hodowlanej jedynie w ramach funduszu ryczałtu żywnościowego.

Zarządzenie Pana II Wiceministra zezwala na użycie funduszu gospodarczego na samo założenie gospodarki hodowlanej z tem, że po uzyskaniu oszczędności z funduszu ryczałtu żywnościowego, suma użyta z funduszu gospodarczego może być zwrócona temu funduszowi. Może, ale nie musi. Motyw jest podany w samem zarządzeniu, a jest nim okoliczność, iż fundusz gospodarczy służy m. in. na ulepszenia gospodarcze w jednostce administracyjnej. Z tego wynika zbędność prowadzenia wydatków na założenie gospodarki hodowlanej w funduszu gospodarczym.

Ostatnio wyłania się kwestja ujednostajnienia sposobu postępowania w zakresie gospodarki hodowlanej i przykoszarowej, które są zupełnie analogiczne. Chodzi o prowadzenie obydwu imprez na jednym rachunku. Jest to jednak kwestja przyszłości.

Narazie Pan II Wiceminister zarządził prowadzenie ewidencji zwierząt hodowlanych w następujący sposób:

Ewidencja zwierząt hodowlanych ma być prowadzona w książce, zamykanej każdomiesięcznie i zawierającej następujące dane:

1) wyszczególnienie zwierząt hodowlanych,
2) stan w dniu pierwszym każdego miesiąca,
3) zmiany (przychód, rozchód),
4) uzasadnienie zmian,
5) stan w dniu ostatnim każdego miesiąca,
6) uwagi, gdzie należałoby podawać liczbę porządkową i datę zapisu w księdze materjałów jednorazowego użytku artykułów uzyskanych z hodowli.

Zarządzenie to ukaże się w Dzienniku Rozkazów jako uzupełnienie załącznika 6 do J. A. 1.

D.

DZIAŁ STATYSTYCZNY.

WITOLD BARANOWSKI.

Polski przemysł spożywczy i rolny w świetle statystyki. [1]

I. CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA.

Zadaniem pracy niniejszej jest przedstawienie w pewnym zarysie całokształtu ważniejszych dziedzin przemysłów rolnego i spożywczego, związanych organicznie z rolnictwem, tą podstawową dziedziną gospodarczego życia polskiego.

Z drugiej strony postaramy się wskazać na poważne niewątpliwie znaczenie szeregu gałęzi przemysłu spożywczego w zakresie militarnej organizacji państwa, a to ze względu na ich charakter przedewszystkiem aprowizacyjny.

Podstawą konstrukcyjną oraz surowcem, który posłużył w pracy niniejszej do charakterystyki stanu obecnego przemysłu spożywczego oraz częściowo jego dynamiki rozwojowej z ostatnich czasów, są przedewszystkiem materjały statystyczne opracowane przez Główny Urząd Statystyczny bądź bezpośrednio, bądź też uzyskane od innych instytucyj państwowych, lub też z organizacyj gospodarczych jak związki producentów, kartele i t. p.

Aczkolwiek materjały statystyczne tu opracowane mają nastawienie ogólno-ekonomiczne, nie uwzględniając specyficznych zainteresowań wojskowości, sądzimy jednak, że udostępnienie ich czytelni-

[1] Wyjątek z pracy dyplomowej na seminarjum geografji gospodarczej Polski w Szkole Nauk Politycznych u prof. Stanisława Srokowskiego.

kowi — wojskowemu, dokonane dzięki uprzejmości władz Intendentury na łamach „Przeglądu Intendenckiego", osiągnie ten cel, iż pozwoli czytelnikom na zorjentowanie się przynajmniej najogólniejsze w ważnej gospodarczo dziedzinie przemysłu.

Przemysł rolno-spożywczy jako całość charakteryzuje przedewszystkiem jego niesłychane rozdrobnienie i zmienność oblicza pod względem zarówno wagi ekonomicznej poszczególnych gałęzi jak ich rozmieszczenia terytorjalnego.

Cechą optycznie, najbardziej uwydatniającą to rozdrobnienie, jest liczba zakładów czynnych oraz liczba zatrudnionych w nich pracowników.

Następujące zestawienie przedstawi nam tę stronę przemysłu w/g danych z roku 1933-go.

Dane Głównego Urzędu Statystycznego:

TABLICA I.

Liczba zakładów przemysłowych od I — VII kategorji oraz ich zatrudnienie w r. 1933.

Nazwa przemysłu	Liczba czynnych zakładów	Przeciętna liczba zatrudnionych:		Na zakład przypada robotników
		robotników	personelu	
Cały przemysł przetwórczy	20.890	464.589	58.715	22,2
Chemiczny	881	40.618	7.405	46,1
Włókienniczy	2.315	133.631	8.734	57,7
Metalowy	1.516	88.456	12.623	58,3
Spożywczy ogółem	9.198	63.055	12.404	6,85
w tem:				
Cukrownie	62	14.171	1.401	228,6
Młyny	5.928	20.069	3.702	3,4
Piekarnie	614	5.369	697	8,8
Fabryki konserw	70	1.141	215	16,3
Przemysł mięsny	267	3.205	735	12,0

Z powyższego zestawienia wynika, iż na zakłady przemysłu spożywczego przypada blisko połowa (43,9%) wszystkich czynnych w Polsce przedsiębiorstw przemysłowych. Obejmuje on więcej ośrodków, wytwórczości, niż najważniejsze gospodarczo przemysły włókienniczy, metalowy i chemiczny razem (4712).

Gdy chodzi o rozmieszczenie terytorjalne przemysłu spożywczego, to na pierwszy plan wysunąć należy jego stosunkowo bardzo znaczną

równomierność, uzależnioną od szeregu warunków fizjograficznych jak np. względna równomierność w rozmieszczeniu produkcji surowców pochodzenia rolniczego, do których przerabiania powołany jest przedewszystkiem omawiany przemysł.

Z drugiej strony życie gospodarcze stawia za podstawowe zadanie przemysłowi spożywczemu zaopatrywanie ludności miejskiej w artykuły konsumcji żywnościowej, stąd też niektóre gałęzie przemysłu (fabryki czekolady, fabryki wódek gatunkowych i likierów, palarnie kawy) są reprezentowane wyłącznie w miastach. Procentowy stosunek liczby zakładów przemysłu spożywczego i rolnego do wszystkich zakładów przemysłowych przekracza w szeregu województw połowę ogólnej liczby przedsiębiorstw przemysłowych

Są to województwa: Tarnopolskie (76,4%), Wołyńskie (65,2%), Lubelskie (64,3%), Nowogródzkie (63,6%), Warszawskie (58,6%) i wreszcie Wileńskie i Stanisławowskie (po 50%). W województwach pozostałych udział %-wy zakładów przemysłów omawianych kształtował się następująco:

Pomorskie	49,3%	Kieleckie	39,4%	Śląskie	18,3%
Białostockie	47,5%	Lwowskie	35,7%	Miasto Warszawa	12,7%
Poznańskie	44,3%	Krakowskie	26,1%		
Poleskie	43,8%	Łódzkie	19,5%		

Jest w tem rozmieszczeniu jedna cecha nader charakterystyczna: im bardziej dany ośrodek terytorjalny jest uprzemysłowiony, tem mniejszy wykazuje udział zakładów przemysłu spożywczego wśród innych przemysłów (G. Śląsk, woj. Łódzkie, Kieleckie, m. Warszawa). I odwrotnie — w ośrodkach o strukturze wykazującej słaby stopień industrjalizacji, kultura rolna staje się niemal monokulturą, a przemysł rolno-spożywczy „monoprzemysłem" (Wołyń, Nowogródzkie).

Na specjalne wyróżnienie zasługują jednak województwa zachodnie (Poznań i Pomorze), które pomimo wysokiej kultury ogólnej, reprezentują b. poważne skupienie i szczególny rozwój przemysłu spożywczego. Wystarczy wskazać na fakt, iż w woj. Poznańskiem na ogólną liczbę 34272 robotników zatrudnionych w przemyśle, na przemysł spożywczy przypadało 11092 ludzi (patrz Statystyka Przemysłowa 1933 r. str. 32). To wybitne znaczenie województw zachodnich zostanie w dalszym ciągu pracy niniejszej należycie podkreślone. Należy tu również wskazać na ważną okoliczność, iż ziemie zachodnie, a zwłaszcza powiaty graniczące z wojew. centralnemi posiadają znaczenie decydujące dla szeregu gałęzi przemysłu ekono-

micznie najważniejszych jak: cukrownictwo, przetwórstwo ziemniaczane, bekoniarstwo, częściowo młynarstwo wielko-przemysłowe, a także przetwórstwo mleczarskie i niektóre inne.

Abstrahując narazie od przyczyn, jakie wpływały na okoliczność, iż najważniejsze pod względem zarówno produkcyjnym jak i najnowocześniej urządzone pod względem technicznym zakłady przemysłowe znalazły się na zachodnich i częściowo południowych terytorjach naszego państwa, należy wskazać, iż takie rozmieszczenie, wykazujące wyraźną grawitację głównych centrów wytwarzania ku granicy zachodniej (a zwłaszcza na zachód od linji Działdowo — Włocławek) nie można nazwać całkowicie korzystnym pod względem np. dostosowania się organizmu gospodarczego polskiego do działań wojennych obliczonych na dłuższy okres czasu.

Zaznaczyć również należy, iż północny-wschód jak również i całe obszary województw wschodnich są niemal całkowicie pozbawione nawet średnich co do rozmiarów zakładów przemysłu spożywczego, nie licząc zacząłków przemysłu konserwowego w Wilnie oraz czterech mniejszych cukrowni na Wołyniu.

Powracając obecnie do tablicy I-szej i operując dwoma czynnikami — liczbą zakładów (9198) oraz liczbą zatrudnionych w nich przeciętnie robotników (63055) ustalić możemy z łatwością pewien typ średni przedsiębiorstwa.

Zatem typowem przedsiębiorstwem dla przemysłu spożywczego będzie nieduży zakład zatrudniający przeciętnie zaledwie 6,85 robotników.

Biorąc tę rzecz w przecięciu terytorjalnem, stwierdzić można jednak, iż typ ten często zmienia swe oblicze.

A więc na 1 zakład przypada w Polsce zależnie od województwa od 21,1 robotnika w Warszawie, aż do 2,4 robotnika w Nowogródzkiem.

Jednak różnice te uwydatniają się znacznie jaskrawiej w poszczególnych grupach przemysłu.

A więc na 1 zakład przypada od 228,6 rob. w cukrowniach, aż do 3,4 robotników w młynach.

Równocześnie, ustalenie typu przeciętnego przedsiębiorstwa, mierzonego w danym wypadku liczbą pracowników najemnych, w całej rozciągłości wykazuje nam niesłychane rozdrobnienie przemysłu spożywczego, zważywszy, że na 1 zakład w całym przemyśle przetwórczym przypada 22,2, w przemyśle metalowym 58,3, we włókienniczym 57,7 robotników i t. d.

Aby całkowicie oświetlić omówioną stronę przemysłu należy do-

dać, iż statystyka oficjalna ze względów technicznych w opracowaniach swych obejmuje jedynie zakłady od I do VII kategorji świadectwa przemysłowego, pozostawiając poza zasięgiem dochodzenia statystycznego bardzo liczną grupę zakładów VIII kategorji t. zn. zakładów najdrobniejszych, pozbawionych urządzeń maszynowych, a zatrudniających, zaledwie do 4—5 robotników — czyli będących raczej placówkami rzemiosła, aniżeli przemysłu we właściwym słowa tego znaczeniu.

Aczkolwiek, znaczenie gospodarcze tych najdrobniejszych zakładów jest stosunkowo minimalne, to jednak wielka ich liczebność, a zwłaszcza w przemyśle spożywczym i odzieżowym są nader charakterystyczne dla naszych stosunków gospodarczych.

Celem uzupełnienia danych, dotyczących ogólnej ilości zakładów przemysłowych czynnych w przemyśle rolniczo-spożywczym, podamy tu dodatkowo szereg liczb opracowanych przez Główny Urząd Statystyczny, a obejmujących **wszystkie bez wyjątku** zakłady (łącznie z VIII-ą kategorją) w roku 1932. Otóż, według tych danych w całym przemyśle przetwórczym polskim było ogółem wykupionych świadectw przemysłowych:

w r. 1932 — 205.119, a w tem VIII-ej kategorji — 177.860
„ 1933 — 203.709, „ „ „ „ — 178.454
„ 1934 — 211.778, „ „ „ „ — 185.502

Widzimy zatem nieznaczne powiększenie w roku 1934 ilości nowo-uruchomionych warsztatów pracy (o 8069), co stanowi o pewnem minimalnem narazie polepszeniu sytuacji w przemyśle.

Lecz równocześnie należy wziąć pod uwagę, iż ten wzrost zawdzięczamy prawie wyłącznie przyrostowi zakładów VIII-ej kategorji, czego oczywiście nie można uważać za objaw dodatni.

Z ogólnej liczby 205.119 zakładów w 1932 r. na poszczególne przemysły przypadało:

PRZEMYSŁ	Ogółem	w tem: VIII kat.
Mineralny wraz z górnictwem . . .	6.350	4.032
Metalowy i elektrotechniczny	25.162	23.055
Chemiczny	2.394	1.669
Włókienniczy	7.428	4.767
Skórzany	8.795	8.171
Drzewny	18.957	15.796
Odzieżowy i obuwniczy	48.108	46.732
Spożywczy	53.403	42.842

Jak widzimy z tego przeglądu, przemysł spożywczy wykazuje olbrzymi udział w ogólnej liczbie zakładów przemysłowych, reprezentując zgórą pięćdziesięcio-trzechtysięczną rzeszę warsztatów wytwórczych.

Ale również i udział 8-ej kategorji jest w nim bardzo wysoki, ustępując absolutnie jedynie przem. odzieżowemu, a relatywnie również skórzanemu i metalowemu [1]).

Innym przyczynkiem służącym do oświetlenia stanowiska przemysłu rolno-spożywczego w życiu gospodarczem, będzie zobrazowanie jego roli w całokształcie eksportu z Polski.

Otóż w/g danych Głównego Urzędu Statystycznego (Mały Rocznik z 1934 r. str. 84) udział w handlu zagranicznym przemysłu rolnego przedstawiał się następująco (w miljonach złotych):

TABLICA II.

Handel zagraniczny Polski według zasadniczych dziedzin przemysłu w latach 1928 i 1931 — 1933.

Grupy towarów	Przywóz				Wywóz			
	1928	1931	1932	1933	1928	1931	1932	1933
	w miljonach złotych							
Przemysł hutniczy, metalowy i maszynowy	885	346	152	169	283	269	118	135
Przemysł mineralny .	72	32	17	17	15	9	6	5
Przemysł chemiczny .	312	153	109	94	132	88	69	64
Przemysł skórzany . .	203	119	69	65	34	33	22	20
Przemysł włókienniczy	840	415	243	235	149	141	69	42
Przemysł papierniczy .	102	54	32	30	11	15	9	8
Przemysł drzewny . .	21	12	5	5	590	225	120	155
Przemysł rolny wielki	17	9	6	1	115	107	46	30
w tem:								
Cukrownictwo	0	3	3	0	102	81	34	19
Gorzelnictwo	0	0	0	0	1	1	2	4
Młynarstwo	8	1	1	0	1	19	6	5

[1]) W związku z tem należy wskazać na szeroko rozpowszechniony, a błędny pogląd iż wielkie obszary naszego wschodu są pozbawione całkowicie zakładów przemysłowych nawet tych najdrobniejszych.

Na dowód, że tak nie jest podamy parę liczb określających ilość zakładów przemysłu spożywczego (oczywiście prawie wyłącznie VIII-ej kategorji) w niektórych powiatach wschodnich województw:

powiat Nieśwież — 248 zakładów przem.-spożywczych
„ Brześć n/B — 237 „ „ „
„ Równe — 510 „ „ „
„ Krzemieniec — 311 „ „ „ i t. d.

Rozpatrując strukturę naszego handlu zagranicznego rodzajami przemysłów możemy poczynić następne nader ciekawe obserwacje.

1) W zakresie przywozu rola wielkiego przemysłu rolnego jest znikoma, co jest zresztą zrozumiałe ze względu na strukturę rolniczą naszego kraju.

2) Natomiast w zakresie wywozu, rola artykułów będących produktem wytwarzania przemysłu rolnego jest wcale poważna i wyrażając się w r. 1928 liczbą 115 miljonów wartości wywiezionych wytworów, niemal dorównywała np. przemysłowi chemicznemu (132 miljn.), a w każdym bądź razie prawie była równa wartości wyrobów gotowych przemysłu hutniczo-metalurgicznego (120). W roku 1931-ym już kryzysowym wartość eksportowa przemysłu rolnego jeszcze stała na poziomie 107 miljonów wyprzedzając przemysł chemiczny (88) o 19 miljonów. Dopiero w roku 1932 nastąpiło gwałtowne załamanie do 46 miljonów, a do 30 miljonów w roku 1933-im.

3) To załamanie się wartości wywozu było jednak niewspółmierne dla wszystkich dziedzin polskiego przemysłu przetwórczego.

Tak wielki spadek (bo w przeciągu czterech lat o 74%) można zanotować obok przemysłu rolnego jedynie jeszcze w przemyśle drzewnym.

Pozostałe przemysły, aczkolwiek również utraciły na wartości wywozu swoich wyrobów, to jednak nie w tak potężnym rozmiarze — np. przemysł hutniczy, metalowy i maszynowy niecałe 50%; wartość jego wywozu w roku 1928 wyrażająca się w **cyfrze 283 miljony zł.** spadła tylko do 135 miljonów. Badając strukturę wewnętrzną wywozu wytworów przemysłu rolnego widzimy, że w spadku tego wywozu decydującą rolę odegrały produkty cukrownictwa, wyrażające spadek ze 102 milj. zł. w roku 1928, aż do 19 miljonów w roku 1933-im.

Produkty pozostałych grup przemysłu rolnego wykazują pozycje minimalne w stosunku do cukrownictwa, widzimy jednak, że wartość wywożonych produktów spirytusowych wykazała nawet zwyżkę z 1 miljona zł. w roku 1928 do 4 miljonów w roku 1933.

Dalszym przyczynkiem, służącym do oświetlenia znaczenia przemysłu rolnego i spożywczego, jest przedstawienie udziału tych przemysłów w chłodnictwie i jego instalacji w Polsce.

Otóż z materjałów opublikowanych przez Komitet Chłodnictwa w Polsce [1]) wynika, iż na ogólną liczbę 457 instalacyj chłodniczych

[1]) Wiadomości Związku Polskich Zrzeszeń Technicznych Nr. 2, Maj, 1934.

o mocy chłonnej 31490 tysięcy kalorji, na przemysł piwowarski przypadało 58 instalacyj o mocy 10188 tysięcy kal., na przemysł mięsny 132 instalacyj o mocy 8187 tys. kal., ogółem zaś poza obrębem przemysłu i handlu spożywczego pozostaje zaledwie tylko 66 instalacyj o mocy 7,545 tysięcy kaloryj.

Instalacje spotykamy we wszystkich województwach oprócz wołyńskiego, gdzie stwierdzamy zupełny brak chłodnictwa, również w nowogródzkiem i poleskiem istnieją zaledwie zaczątki chłodnictwa, tak, że udział procentowy tych województw w rozmieszczeniu chłodni równa się zeru.

Pozostałe województwa wykazują znaczne wahania co do ilości a zwłaszcza wydajności chłodni.

Najwięcej chłodni spotykamy w woj. krakowskiem, bo o mocy 6.735 tys. kaloryj co stanowi 21,3% całości.

Następnie idą: śląskie — 16,4%, poznańskie — 14,2%, lwowskie — 13,6%, pomorskie — 12,1%, m. Warszawa — 8% i woj. łódzkie — 5,4%.

Pozostałe województwa wykazują minimalny udział — od 2,3% w kieleckiem — do 0,2% w woj. białostockiem.

Jak możemy się przekonać z układu liczb statystycznych, opublikowanych przez Komitet Chłodnictwa, decydującym jest w tym rozkładzie udział gałęzi przemysłu spożywczego, będących głównymi odbiorcami chłodnictwa, jako czynnika niezbędnego do produkcji.

Temi przemysłami są przedewszystkiem przemysły: piwowarski i mięsny. Inne zakłady jak cukrownie, gorzelnie i drożdżownie, a także mleczarstwo i jajczarstwo nie odgrywają tu większej roli.

A więc w województwach, które wykazują największe i najintensywniejsze nasilenie w rozmieszczeniu chłodnictwa, t. j. w krakowskiem, poznańskiem, lwowskiem, śląskiem i pomorskiem stwierdzić można skupienia przemysłów bądź mięsnego (wielkie przetwórnie w Dębicy, bekoniarnie i wytwórnie wędlin w Wielkopolsce oraz na Śląsku) bądź piwowarskiego (wielkie browary Okocimskie, Żywieckie i t. p. — w Małopolsce i na Śląsku). Nieposlednią rolę w rozmieszczeniu tem odgrywają też wielkie chłodnie rybne zainstalowane w Gdyni, co wpływa niewątpliwie na podniesienie udziału Pomorza w tym przeglądzie terytorjalnym.

Jest rzeczą jasną, że w skupieniach przemysłów w danym wypadku decydujące znaczenie ma nie ilość zakładów danej gałęzi przemysłu, lecz ich wielkość, a przedewszystkiem techniczna strona produkcji.

Również i przeciętna wydajność instalacyj wykazuje w poszczególnych ośrodkach duże wahania:

W przemyśle rybnym na 1 instalację przypada bowiem 260.000 kaloryj, w piwowarskim 175.640 kal. w mięsnym 62.025, w jajczarsko-mleczarskim 16.500, w gorzelniach i drożdżowniach 11.060, a w laboratorjach naukowych i kwiaciarniach tylko 2.277 kal. Jest to uwarunkowane wyłącznie technologicznemi warunkami produkcji danego przemysłu.

Kwestję chłodnictwa poruszyliśmy tu ze względu na wielką doniosłość ekonomiczną tej tak ważnej, a tak naogół u nas zaniedbanej dziedziny gospodarki. Chłodnictwo bowiem zbliża wytwórcę do spożywcy drogą stosowania wagonów-chłodni przy transporcie środków spożywczych, pozatem usuwa dysproporcje cen wysuwanych przez wytwórców, a płaconych przez spożywców.

Dla konkretnego przedstawienia ekonomicznego znaczenia chłodnictwa w zakresie przemysłu i handlu spożywczego podamy następujący przykład [1]).

Jeden 15-tonnowy wagon przewożonego w żywym stanie bydła daje 1600—2000 kg. mięsa w zależności od stanu opasowego. Koszty przewozu na przestrzeni 300 klm. łącznie z kosztami paszy, obsługi, ubytku na wadze i t. p. wynoszą na 1 kg. mięsa **18 — 22 gr.**

Bitego mięsa w stanie ochłodzonym do takiego wagonu ładuje się 7 — 9 tysięcy kg. i koszta przewozu wynoszą 6 — 8 gr. za 1 kg.

Mrożonego wreszcie mięsa załadować pełne 15 tysięcy kg., a koszty przewozu w tym wypadku redukują się do 4 — 5 gr. za kg.

Ponieważ cyfra rocznego przewozu bydła przeznaczonego na ubój, sięga w Polsce 750.000 szt., wagi czystego mięsa ok. 120 miljonów kg., jasnem jest, że nadpłaty przy przywozie takiego mięsa dają gospodarstwu narodowemu czystą stratę w wysokości około 15.000.000 zł. rocznie.

Do straty tej należy jeszcze doliczyć straty dodatkowe, nie dające się uchwycić cyfrowo, niemniej jednak poważne, a wynikające z nieprodukcyjnego absorbowania taboru kolejowego, obsługi konwojentów bydła żywego i t. p. Do tych zbędnych wydatków należą również i nadmierne koszty uboju i opłat miejskich, które w Warszawie w r. 1930 sięgały do kilkudziesięciu zł. od sztuki bydła rogatego.

Gdybyśmy uwzględnili również wszystkie straty, spowodowane kosztem niedoprowadzenia urządzeń chłodniczych do ich maksymalnego rozwoju, to w/g obliczeń jednego ze znawców tego zagad-

[1]) Dr. A. Leparski „Chłodnictwo w gospodarstwie narodowem Polski".

nienia (p. Dr. Leparskiego) stosując na wielką skalę chłodnictwo przy produkcji zwierzęcej, nabiałowej, w przemysłach rybnym, warzywniczym i t. d. i t. d., to wartość produkcji wszystkich przemysłów hodowlanych i rolnych możnaby w Polsce doprowadzić do wartości sześciu miljardów złotych.

Zaznaczając, iż rozważania te mają charakter czysto teoretyczny, niemniej jednak wskazać należy, że wielka doniosłość problemu chłodnictwa na tle produkcji przemysłów rolnych i spożywczych już jest należycie oceniona zarówno przez sfery gospodarcze jak i rządowe, czego wyrazem jest fakt wybudowania wielkiej chłodni portowej w Gdyni.

Aczkolwiek dla wielkiego państwa rolniczego, jakiem jest Polska, w bramie wyjściowej eksportu morskiego potrzebna jest chłodnia, a raczej cały system chłodni o większych rozmiarach, jednak posiadanie chłodni nawet o rozmiarach skromnych jest już wielkim krokiem naprzód, w każdym bądź razie jest faktem o znaczeniu państwowem.

Wstęp niniejszy, przedstawiający pewną syntezę, przemysłu rolnego i spożywczego, należałoby zamknąć jeszcze uwagą, poświęconą samej terminologji. Chodzi mianowicie o wyrazy „spożywczy" i „rolny" w odniesieniu do przemysłu i do jego poszczególnych gałęzi.

Otóż, aczkolwiek statystyka urzędowa, a ściślej statystyka przemysłowa, nie rozróżnia tych terminów, to jednak rozróżnienie to ma pewną rację, bytu, aczkolwiek nie jest to kwestja istoty, a raczej pewnej nomenklatury przemysłu. Pod mianem przemysłu rolnego rozróżniać należy przemysły, oparte przeważnie na przerobie surowców pochodzenia wiejskiego (ziemniaki, buraki, zboża i t. p.) i znajdujące się przeważnie poza obrębem miasta. A więc, należą tu cukrownie, gorzelnie, młyny, suszarnie cykorji, suszarnie owoców i t. d.

Natomiast fabryki cykorji, konserwy owocowe, fabryki wódek gatunkowych, browary i piekarnie będą już należały do grup przemysłu spożywczego w ścisłem znaczeniu tego słowa, gdyż produkcja ich jest oparta przeważnie na przerobie półfabrykatów, jak np. słód, spirytus surowy, mąka, suszone korzenie cykorji i t. p., — zresztą produkcja odbywa się tu z reguły w ośrodkach miejskich.

W niektórych pracach rozróżnienie to jest ściśle przestrzegane, my zaś nie będziemy w tym względzie tak rygorystyczni, a to ze względów technicznych.

W dalszym ciągu pracy będą stosowane następne skróty:

G. U. S. Główny Urząd Statystyczny.

D. U. R. P. Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej.

. (kropki). Zupełny brak danych, lub też danych świadomie się nie podaje ze względu na tajemnicę statystyczną specjalnie zastrzeżoną.

q — kwintal,

hl — hektolitr.

W tablicach zatrudnienia wszystkie wypłaty będą podawane w tysiącach złotych.

II. PRZEMYSŁ KONSERWOWY.

Przemysł konserwowy w Polsce ma wszystkie dane do należytego rozwoju, a to ze względu na dużą obfitość surowców niezbędnych do produkcji konserw. A więc, do produkcji konserw mięsnych posiadamy wielką ilość mięsa wieprzowego względnie cielęcego, do konserw rybnych posiadamy pewną ilość ryb dających się konserwować, ryb morskich jak byczki, szproty, łososie i t. p. przytem posiadamy w pierwszorzędnym gatunku jarzyny i t. p.

Przemysł konserwowy w Polsce jednak istnieje obecnie zaledwie w zaczątkach, jak to spostrzeżemy w danych porównawczych dotyczących innych państw, w których jest on jedną z podstawowych gałęzi produkcji.

Powody tego zaniedbania gałęzi przemysłu, która u nas ma wszelkie szanse rozwoju są rozmaite.

Na pierwszy plan należy wysunąć brak zaufania i przyzwyczajenia szerokich mas konsumentów do konsumcji „na codzień" tych artykułów, zresztą do tej abstynencji przyczyniają się też stosunkowo b. wysokie ceny konserw.

Pozatem ważną okolicznością, tamującą rozwój przemysłu konserwowego, jest brak odpowiedniego, t. j. standaryzowanego i na wielką skalę produkowanego surowca. U nas brak jest np. wielkich sadów handlowo-przemysłowych lub plantacyj warzyw specjalnie, jak np. zagranicą, powołanych do zaopatrywania w jednolity „handlowy" surowiec wytwórni konserw. W Polsce zaledwie kilka fabryk jak np. Zygmunta Ruckera we Lwowie, Pudliszki w Poznańskiem lub Radziwiłłmonty (nowopowstała fabryka konserw ogórkowych w Nowogródzkiem) posiadają własne plantacje, powołane do dostarczania przemysłowego surowca. Reszta fabryk, przeważnie drobnych, zaopatruje się dorywczo w niezbędny surowiec.

Dalszem utrudnieniem rozwoju przemysłu, aż do roku ubiegłego, była kwestja, t. zw. przemysłu pomocniczego — mianowicie kwestja produkcji puszek konserwowych.

Puszki blaszane, niezbędne dla wytwórni konserw, do czasów niedawnych były wyrabiane ze sprowadzanej specjalnie z zagranicy blachy bielonej, co powodowało wielką drożyznę produkcji do tego stopnia, że blaszane opakowanie kosztowało nieraz więcej niż sam produkt.

Dopiero od niedawna blacha puszkowa jest już produkowana w kraju przez Hutę Batorego i in., co uniezależnia nasz rynek konserwowy od zagranicy i zaczyna nadawać mu zdolność konkurencyjną.

Przemysł konserwowy został od roku ubiegłego zorganizowany w Związek Polskiego Przemysłu Konserwowego, do którego należy większość fabryk dużych jak np. Ruckera we Lwowie, Pudliszki w Poznańskiem, Węgrowskiego w Wilnie oraz średnich jak np. „Oryginal", „Wakons", „Kaefka" w Warszawie, lub „Nordia-Have" w Gdyni. Związek ten ostatnio rozwija dosyć ożywioną działalność przedewszystkiem w kierunku propagandy spożycia konserw w Polsce, pozatem w kierunku ujęcia produkcji w pewne formy organizacyjne (standaryzacja opakowań i t. p.). W tym celu Związek zorganizował szereg konferencyj w Warszawie, film propagandowy z Pudliszek, następnie utworzył b. ładny pawilon, zbudowany wyłącznie z puszek polskich konserw na Targach Wschodnich we Lwowie w r. ub. i t. d. Prócz tego należy wskazać na utworzenie specjalnego laboratorjum przy Związku Izb Przem.-Handlowych w Warszawie powołanego do prac techniczno-badawczych w zakresie produkcji konserw, która to produkcja należy do jednej z najbardziej skomplikowanych w całym przemyśle żywnościowym, zważywszy zwłaszcza jej różnolitość, rynki bowiem światowe znają dziś ca 200 rozmaitych gatunków konserw. Następnie nie można nie podkreślić wydatnej roli, jaką w zakresie podniesienia wartości hadlowej produktu gotowego pełni Inspektorat Standaryzacyjny przy Związku Izb.

Również i czynniki rządowe oceniły duże znaczenie i możliwości przemysłu konserwowego, czego wyrazem jest ustanowienie, przez Ministerstwo Przemysłu i Handlu specjalnego rejestru dla producentów i eksporterów wyrobów konserwowych. Ta robota dokoła organizowania przemysłu konserwowego w Polsce została w pierwszym rzędzie spowodowana wydatnym wzrostem zapotrzebowania zagranicy specjalnie na niektóre konserwy mięsne, a zwłaszcza na szynki oraz cielęcinę w puszkach, a także na ogórki konserwowane i kapustę.

Pomimo pewnej poprawy sytuacji w zakresie produkcji konserw, przemysł nasz przedstawia się więcej niż skromnie w porównaniu

z temi wynikami, jakie osiągnął w innych państwach. Zastrzec należy, iż dane poniżej przeze mnie podawane należą do okresu dobrej konjunktury lat 1923—1925, z drugiej zaś strony, dane te nie zawsze mogą być ściśle porównywane ze względu na poważne trudności techniczne przy opracowaniu statystyki konserw.

Już sama bowiem interpretacja terminu „konserwy owocowe“ lub „warzywne“ jest w różnych krajach rozmaita. Jedne kraje np. zaliczają susz owocowy do konserw owocowych, a produkty kiszone do jarzynowych, inne zaś nie i t. d. Również różnią się częstokroć dane w obliczeniach jednostek i miar. Wiele bowiem wytwórni zarówno zagranicą jak i u nas podają produkcję w puszkach, (które mają zależnie od pojemności różną wagę), inne zaś podają odnośne dane w skrzynkach, beczkach, a nawet w metrach sześciennych.

Powoduje to konieczność przeliczenia tych miar na jednostki metryczne wagi, co powoduje częste błędy przy zaokrąglaniu liczb — jest to jedna z dotkliwych bolączek statystyki przemysłowej specjalnie w tym dziale wytwórczości.

A więc — przyjrzymy się, jak się przedstawia przemysł konserwowy zagranicą, a jak u nas?

Otóż według danych inż. D. J. Tilgnera, który badał zagadnienie konserwowe w skali światowej to znaczy w 28-miu krajach, mamy do zanotowania następne liczby:

Włochy przed półwiekiem posiadały jedną małą fabryczkę w Turynie — w roku zaś 1926-ym, włoski przemysł konserwowy obejmuje 632 przedsiębiorstw, zatrudniających 60.000 pracowników, pobierających 50 miljonów lirów zarobku, przyczem nad wyhodowaniem surowców pracowało jeszcze ponad 200 tysięcy osób.

W roku 1926 samych konserw pomidorowych (pasta, puree i t. d.) wyprodukowano 160.000 q, wartość zaś wywozu warzyw w puszkach wynosiła 2,6 miljona dolarów rocznie.

Francja zatrudnia w samych tylko fabrykach konserw rybnych następujące liczby personelu (Annuaire Statistique — Paris 1934):

1929 r.	w 246	fabrykach	13.730	osób
1930 „	„ 229	„	13.261	„
1931 „	„ 233	„	12.496	„
1932 „	„ 200	„	11.288	„

Japonja posiada około 800 zakładów przetwórczych głównie na północy (łosoś, raki) i na południu (ananasy). Produkcja konserw ananasowych wzrosła z 1½ miljona puszek w 1921 r. do przeszło 7 miljonów w 1925 r.

Kanada wyprodukowała w 1926 r. za 6.265.000 dolarów konserw jarzynowych i za 1.714.000 owocowych, przyczem w kraju tym przerabia się stale 50% całkowitych zbiorów jarzyn surowych i owoców na konserwy.

Stany Zjednoczone były i są bezsprzecznie głównym producentem konserw w wielkim stylu, zatrudniając w roku 1925-ym 85.866 ludzi w 2.722 fabrykach konserw.

Dla oceny potęgi tego przemysłu na gruncie amerykańskim, wystarczy przytoczyć parę liczb dotyczących produkcji:

	1925 r.	1923 r.
Konserwy warzywne:		
ilość puszek	2.424.581.000	1.916.680.000
wartość	282.891.000 dol.	214.714.000 dol.
Konserwy owocowe:		
ilość puszek	561.013.000	487.895.000
wartość	102.638.000 dol.	80.224.000 dol.

Ale powróćmy w naszych rozważaniach z krajów zamorskich i przyjrzyjmy się jak przemysł ten wygląda u naszych sąsiadów.

Niemcy w roku 1925 posiadały 439 fabryk konserw zatrudniających 19.775 pracowników. Produkcja konserw wynosiła w 1927 r. liczbę 90 miljonów $^1/_1$ kg. puszek warzyw oraz 450.000 q marmelad. Należy tu wskazać, iż powyższą produkcję mogłoby przy pełnem zatrudnieniu pokryć tylko 65 fabryk położonych w okolicach Brunświku. Największa niemiecka fabryka wytwarza 2,8 miljonów puszek, ponadto istnieje 12 fabryk, wytwarzających ponad 2 miljony puszek rocznie.

Rosja Sowiecka w latach 1932 i 1933 wykazała następujące ilości wyprodukowanych konserw [1]). (Produkcja w 1.000 puszek à 400 gram):

	1932	1933	w tem w puszkach blaszanych
Konserwy ogółem	803.125	816.214	328.619
w tem:			
Mięsne	129.490	108.178	108.127
Rybne	139.352	127.775	116.831
Jarzynowe (bez tomatów)	62.513	93.829	61.135
Tomaty	153.578	145.905	24.351
Owocowe	267.831	312.567	12.351

[1]) „Statisticzeskij Jeżiegodnik 1935". Moskwa 1935, strona 274, tabl. 12.

Jak widzimy liczby te wypadają imponująco, aczkolwiek stosunkowo b. niski udział w produkcji tej konserw puszkowanych, a więc należycie wyjałowionych, wskazuje, iż gros produkcji np. konserw owocowych to zwykłe powidła i marmelada i to prawdopodobnie w b. nieszczególnym gatunku.

Na zakończenie tego krótkiego przeglądu międzynarodowego przyjrzymy się jak na tem tle wygląda przemysł krajowy.

Otóż według tychże danych inż. Tilgnera w 1928 r. Polska posiadała 10 — 12 fabryk (w znaczeniu większych zakładów przemysłowych), których produkcja wyniosła ogółem ca 1½ miljona kilogramowych puszek konserw, czyli nie więcej niż 15.000 q.

Abstrahując od okoliczności, iż dane te mają wartość w dużym stopniu przybliżoną, szacunkową, — wskazać należy na rażące dysproporcje w rozwoju tych przemysłów.

Przejdziemy obecnie do przeanalizowania obecnego stanu przemysłu konserwowego w Polsce na podstawie danych statystyki urzędowej.

Polski przemysł konserwowy produkuje obecnie następujące rodzaje konserw: mięsne (szynki w puszkach i t. d.), owocowe, ogórkowe, kapustę i ogórki kiszone, jarzyny suszone, inne konserwy jarzynowe, grzybowe, kawowe, przyczem te ostatnie wykazują znaczny wzrost produkcji ze względu na dożywianie bezrobotnych przez władze wojskowe.

Porównanie danych za rok 1933 z latami poprzedniemi jest utrudnione z tego względu, iż w roku tem zostały wprowadzone do statystyki nowe artykuły jak ryby wędzone, owoce suszone, które w zeszłych latach częściowo nie były uwzględnione.

Produkcja konserw w Polsce przedstawiała się ostatnio następująco: (tabl. str. 159).

W roku 1934, jako ostatnim roku sprawozdawczym, objętym niniejszą pracą stwierdzić możemy dość poważne przesunięcia w zakresie produkcji poszczególnych gatunków konserw.

Przed poddaniem jednak analizie wyników globalnej produkcji polskiego przemysłu konserwowego należy poczynić następujące uwagi techniczne:

1) Ilość ogólna wyprodukowanych konserw („ogółem") nie pokrywa się całkowicie z sumą poszczególnych gatunków, a to ze względu na zasadę niepublikowania danych dotyczących indywidualnych zakładów (np. cielęcina w puszkach), których produkcja została wliczoną do rubryki ogółem.

TABLICA III.

Produkcja konserw w zakładach I — VII kategorji w latach 1932 — 1934:

ARTYKUŁ	Liczba produkujących zakładów		Produkcja 1932 r. ¹)		Produkcja 1933 r.		Produkcja 1934 r.	
	1933 r.	1934 r.	Ilość w q.	Wartość w tys. zł.	Ilość w q.	Wartość w tys. zł.	Ilość w q.	Wartość w tys. zł.
OGÓŁEM	70	74	162.000	14.000	195.405	21.142	241.241	25.324
Konserwy mięsne	9	5	1.586	399	6.631	2.116	4.664	1.278
„ rybne	24	27	38.527	4.725	30.285	3.918	36.279	4.853
Ryby wędzone	15	33			19.280	1.033	40.710	2.141
Szynki w puszkach	4	4	—	—	9.355	2.568	21.759	5.306
Konserwy owocowe	16	20	17.618	2.249	8.534	1.172	10.888	1.352
Owoce suszone	12	13			23.789	3.539	19.988	2.468
Kapusta kiszona	17	12	.	.	30.395	360	18.373	212
Ogórki kiszone	12	14	.	.	10.767	242	23.446	558
Jarzyny suszone	5	6	.	.	338	76	523	161
Ogórki w puszkach	7	14	.	.	5.377	449	15.162	558
Konserwy jarzynowe inne .	14	19	.	.	9.231	1.565	9.740	1.625
„ grzybowe	6	7	.	.	1.728	300	2.273	482
„ kawowe	6	8	20.941	3.356	39.656	3.990	35.467	4.133

¹) Uwaga: W kolumnie roku 1932 podano tylko te konserwy, których dane są porównywalne z rokiem 1933.

2) Wartość produkcji obliczono na zasadzie cen sprzedażnych loco fabryka.

3) Liczba produkujących zakładów nie jest sumowalną, gdyż poszczególne zakłady produkują równocześnie szereg artykułów.

4) Produkcja ryb wędzonych dotyczy nietylko właściwych fabryk konserw, lecz również i samodzielnych wędzarń nadmorskich.

Jak widzimy więc, ogólna wytwórczość przemysłu konserwowego w Polsce wykazuje, pomimo działania hamującego kryzysu, stały aczkolwiek powolny wzrost.

Ta tendencja ku wzrostowi dotyczy przedewszystkiem ogórków w puszkach, których produkcja wzrosła w ciągu 1 roku niemal trzykrotnie i nadal w ciągu roku bieżącego wykazuje dalszą tendencję ku poważnemu rozwojowi.

Również i produkcja szynek w puszkach wykazuje b. poważny wzrost, zwłaszcza ilościowy. Wytwórczość ta jest ściśle związana z przemysłem bekonowym i jest obliczona przeważnie na eksport, lecz ze względu na wysoką wartość jakościową, z czasem niewątpliwie powinnaby znaleźć szeroki zbyt i na rynku wewnętrznym, chociażby w związku z rozwojem turystyki i camping'ów. Wszystkie 4 wytwórnie szynek w puszkach są położone na terenie województw pomorskiego i poznańskiego — rozmieszczenie to pod względem militarnym nie wydaje się szczęśliwe.

Trzecim artykułem wykazującym poważny wzrost jest produkcja konserw rybnych (narazie u nas wyłącznie morskich), a jeszcze bardziej ryb wędzonych. W tym ostatnim wypadku widzimy w ciągu roku dwukrotny wzrost zarówno liczby zakładów (z 15 na 33), jak i ich produkcji (z 19.280 na 40.710 kwintali).

Produkcja innych artykułów w okresie sprawozdawczym nie wykazała większych odchyleń.

Rozmieszczenie fabryk konserw i zatrudnionych w nich robotników ilustruje następujące zestawienie: (tabl. na str. 161):

Z zestawienia wynika, iż zatrudnienie w przemyśle konserwowym przedstawia się nierównomiernie — osiągając większe skupienie w m. Warszawie 269 rob., woj. lwowskiem 212 rob., woj. lubelskiem 157 rob. i poznańskiem 138.

Niektóre województwa, jak np. kieleckie, tarnopolskie, stanisławowskie, białostockie i Polesie, wogóle nie posiadają przemysłu konserwowego.

Ciekawy jest fakt, iż znaczna przewaga w zatrudnieniu kobiet (787 na ogólną liczbę 1.169 zatrudnionych) zanika w woj. poznań-

skiem (42 kob. na 103 mężczyzn), a następnie w woj. poznańskiem i lwowskiem.

Zakłady I – VIII kat. Dane G. U. S. „Statystyka przemysłowa 1933".

Województwa	Liczba zakładów	Liczba robotniko-dni	Przeciętna liczba robotników
Polska	70	290.501	1.141
Warszawa	8	67.275	269
Warszawskie	1	.	.
Łódzkie	3	7.092	33
Lubelskie	7	37.819	157
Wileńskie	8	28.019	128
Nowogródzkie	2	1.661	8
Poznańskie	10	41.010	138
Pomorskie	7	8.072	29
Krakowskie	11	28.059	117
Lwowskie	6	9.225	45
Śląskie	6	60.793	212

Uwaga: Zestawienie to nie obejmuje województw posiadających mniej niż 2 zakłady.

Objaśnia się to tem, iż województwa te koncentrują dużą produkcję konserw mięsnych, która posługuje się prawie wyłącznie siłami męskiemi.

Tam, gdzie przeważa natomiast produkcja konserw rybnych (Wilno, Śląsk, Warszawa) lub kawowych (Warszawa) występuje najaw duże zatrudnienie sił kobiecych.

Jeżeli chodzi o rozmieszczenie produkcji konserw, to ze względu na drobne stosunkowo pozycje, nie będziemy podawali je szczegółowej analizie, ograniczając się do paru uwag najogólniejszych.

Otóż w zakresie produkcji **konserw rybnych** stwierdzamy większe skupienia produkcji (1933 rok) w Warszawie — 9.600 q, w Wilnie — 5.434 (firmy „Bałtyk" i Węgrowski) oraz w Bielsku 5.450 (Nordia-Hawe).

Zaznaczyć należy, iż szereg producentów konserw rybnych zaczyna stosować na większą skalę, jako surowiec **olej sojowy** zamiast dotychczasowej oliwy.

W związku z dużą wartością soji, jako surowca o dużej wydajności kalorycznej, a przytem pochodzącej od rośliny przydatnej do

uprawy również i w Polsce, poczyniono już u nas próbną uprawę w szeregu punktów kraju, zwłaszcza na Podolu i Wileńszczyźnie [1]).

W Wilnie powstała nawet ostatnio fabryka („Romada") nastawiona na produkcję konserw kawowych z soji.

Jak dotychczas przemysł nasz zaopatruje się w soję importowaną z Mandżurji za pośrednictwem Związku Branżowego. Ostatnio zapotrzebowanie soji przez producentów wyniosło podobno 700 tonn, w każdym razie istnieją duże możliwości rozwojowe.

Produkcję **ryb wędzonych** skupia przeważnie woj. Pomorskie — 10.762 q na ogólną liczbę 19.280 q.

Konserwy mięsne są produkowane prawie wyłącznie na terenie izby przemysłowo-handlowej w Poznaniu (3.224 q), gdzie znajduje się szereg nowocześnie urządzonych fabryk konserw mięsnych, jak np. Przybyła, B-cia Dawidowscy w Poznaniu, Moeller w Brodnicy i t. p., oraz na terenie izby lwowskiej (3.154 q), gdzie znowu znajduje się największa w Polsce fabryka konserw połączona z bekoniarnią — Zygmunta Ruckera, produkująca również konserwy wojskowe.

Jeżeli wskażemy, iż cała polska produkcja konserw mięsnych w Polsce wynosiła w 1933 r. 6.631 q, to jasnem jest, iż te dwa ośrodki terytorjalne skupiają całą właściwie produkcję.

Konserwy owocowe, a więc marmelady, powidła, jamy i t. p. są bardziej równomiernie rozmieszczone — z pewną przewagą jednak produkcji w województwach małopolskich. I tak, przy ogólnej produkcji 8.534 q w izbie krakowskiej wytworzono 3.596 q, we lwowskiej 2.057, poznańskiej 1.604 q, inne ośrodki wykazują już znacznie mniejsze liczby.

Charakterystycznym jest, iż obecnie na skutek pewnego zwiększenia zapotrzebowania na konserwy owocowe, cały szereg przedsiębiorstw dotychczas nie mających nic wspólnego z produkcją konserw, zaczyna produkować rozmaite przetwory owocowe (soki, jamy, marmelady).

Do zakładów tych zaliczyć należy niektóre fabryki czekolady — nawet większe jak np. „Branka" we Lwowie, pozatem szereg zakładów cukierniczych, a nawet palarni kawy i hurtowni herbaty (Juljusz Meinl w Warszawie).

Produkcję **konserw grzybowych** spotykamy w Izbie Wileńskiej (1.360 q), Pomorskiej 65 q, gdzie dzięki bliskości lasów tucholskich

---

[1]) Bliższe szczegóły patrz „Statystyka Rolna".

dwie specjalne wytwórnie w Brusach i Owidzu produkują pierwszorzędny towar eksportowy.

Lwia część produkcji **konserw kawowych** przypada wreszcie na Warszawę.

Produkcja **ogórków i kapusty kiszonych** spotyka się zarówno w zachodnich jak i w centralnych województwach. Największe jednak skupienie spotykamy w woj. lubelskiem w Terespolu, gdzie istnieje parę fabryk, w roku bieżącym znacznie się rozszerzających, ze względu na duże zapotrzebowanie na polskie ogórki i kapustę zagranicą, a zwłaszcza w Anglji.

III. WĘDZARNICTWO MORSKIE.

Przemysłem w istocie swojej zbliżonym do konserwowego, bo polegającym również na konserwacji surowca, jest przemysł wędzarniczy.

Przemysł wędzarniczy morski w Polsce jest zupełnie młodą [1]) gałęzią przemysłu, wzbudzającą w ostatnich czasach uwagę prasy fachowej oraz publiczności, ze względu raczej na ogólne zainteresowanie się społeczeństwa sprawami posiadanego od niedawna morza, niż z uwagi na jego znaczenie jako przemysłu.

Jak dotychczas, przemysł ten jest raczej kwestją kilkudziesięciu zupełnie drobnych prymitywnych zakładów, skupionych w Gdyni oraz na wybrzeżu. Zakłady te posiadające po parę prymitywnych pieców są obsługiwane z reguły przez samych właścicieli-rybaków oraz ich rodziny. Surowiec do wędzarń jest dostarczany przeważnie na wspólny rachunek przez zrzeszenia rybackie, noszące tu nazwę „maszoperje".

Dopiero w ostatnich czasach począwszy od roku 1934-go powstaje jedna fabryka większa (Nordia-Have w Gdyni), posiadająca przeszło 20 pieców, własną stolarnię do wyrobu skrzynek na szproty, maszyny do krajania drzewa i t. p. Jako dalszy etap rozbudowy tego zakładu przewiduje się uruchomienie fabryki konserw (dział marynat i smażenie ryb) o powierzchni 250 m². Minimalna przetwórczość ryb w tym zakładzie ma wynosić 1.000 tonn ryb rocznie.

Za firmą Nordia-Have mieszczą się na nabrzeżu angielskim w Gdyni dwie wędzarnie ryb — jedna o 18 piecach, należąca do I. Konkola, a druga o 10 piecach stanowiąca własność I. Budzisza.

---

[1]) Aczkolwiek pierwsze wędzarnie powstały na wybrzeżu polskiem jeszcze w końcu ubiegłego stulecia, nie utrzymywały się jednak przy życiu.

Również na nabrzeżu angielskiem koncentruje się i handel rybny. Znajduje się tutaj hala rybna o powierzchni składowej 2.500 m² posiadająca zamrażalnie ryb i t. p. urządzenia. Pozatem znajdują się tu dwa duże przedsiębiorstwa połowów daleko-morskich p. f. „Mopol“ i „Mewa“, posiadające składy o łącznej powierzchni użytkowej 2.446 m². Pozatem powstało parę zakładów średnich, a duże zakłady, już o charakterze przedsiębiorstw fabrycznych, są obecnie w budowie. Według danych Głównego Urzędu Statystycznego w roku 1934-ym przybyło dwadzieścia kilka nowopowstałych wędzarń morskich od I — VII kategorji świadectwa przemysł. do ujawnionych przez statystykę urzędową z roku 1933 w liczbie 10-ciu.

Zakłady te z reguły przerabiają na materjał wędzony przedewszystkiem szproty, stanowiące gros przerabianego surowca. Pozatem w mniejszej ilości wędzeniu podlegają droższe gatunki.

Stan przemysłu wędzarskiego jest uzależniony przedewszystkiem od stanu połowów, dlatego, iż do wędzenia nadaje się tylko surowiec zupełnie świeży (zaraz po złowieniu). Wskazać tu należy, iż w ostatnich czasach weszło się na słuszną drogę, rozszerzając podstawy przemysłu rybnego, przez powolny, lecz stały rozwój rybołówstwa przybrzeżnego i dalszego.

Według danych Izby Przemysłowo-Handlowej w Gdyni stan liczebny tej gałęzi gospodarki nadmorskiej przedstawia się następująco:

Lata	1921	1928	1929	1930	1931	1932	1933	1934
Ilość rybaków	1.206	1.282	1.370	1.516	1.530	1.609	1.631	1.687
Ilość kutrów i łodzi motorowych	65	108	120	132	139	147	150	174
Siła motorów KM . .	865	1.190	1.566	1.950	2.085	2.250	2.341	3.328

Tak zwiększona motoryzacja naszej floty rybackiej pozwala już na dokonywanie połowów poza pasem wód terytorjalnych.

Według sprawozdania Morskiego Urzędu Rybackiego połowy na polskim Bałtyku w latach ostatnich przedstawiały się następująco: (tabl. na str. 165).

Zestawienie to wykazuje dość pomyślne zjawisko — wzrostu naszych połowów pomimo kryzysu. Zbyt połowów w Polsce po 1931 r. powoli, ale stale wzrasta ilościowo, powiększając się w 1934 r. prawie trzykrotnie, niestety wartość sprzedanych w Polsce ryb, pochodzących z polskich połowów, nie zwiększa się tak szybko, nie

Zbyt połowów bałtyckich w latach 1928 – 1933.

Dane Morskiego Urzędu Rybackiego.

Rok	Sprzedano w Polsce		Wywieziono do Gdańska		Wywieziono zagranicę	
	Ilość tonn	Wartość 1.000 zł.	Ilość tonn	Wartość 1000 zł.	Ilość tonn	Wartość 1.000 zł.
1928 . .	1.132	1.172	1.189	2.115	—	—
1929 . .	1.436	1.628	1.331	1.918	16	85
1930 . .	1.787	1.549	1.371	1.560	61	13
1931 . .	3.292	1.108	2.393	1.149	39	101
1932 . .	4.243	723	2.918	621	23	56
1933 . .	6.198	1.177	1.414	523	17	36
1934 . .	9.225	1.951	587	235	27	56

mniej w roku ubiegłym wynosi ona już sumę około dwóch miljonów złotych.

W 1934 r. połowy polskie wyniosły, według obliczeń Izby Przemysłowo-Handlowej w Gdyni, około 10% ilości ryby wyłowionej przez wszystkie państwa bałtyckie. Aczkolwiek, cyfra ta wydaje się nikła, należy wziąć tu pod uwagę znaczną krótkość naszej linji brzegowej, (która wynosi ca 143 km, czyli 2,5% ogólnej długości granic Polski), w porównaniu z długością granicy morskiej innych państw bałtyckich.

Poważny wzrost połowów oraz ich zbytu dowodzi prawdziwego zainteresowania się w Polsce własnemi rybami morskiemi. Równocześnie coraz mniejsze ilości ryb wywozi się do Gdańska, który dotychczas wykorzystywał na niekorzyść naszego rybołówstwa swoje położenie geograficzne i swe urządzenia techniczne. W ten sposób, dzięki wzmożeniu krajowego zbytu połowów, import ryb, wynoszący według obliczeń Morskiego Urzędu Rybackiego przeszło 300 tysięcy beczek (nawet w latach kryzysowych) ulegnie pewnemu zahamowaniu, co pozwoli zkolei na pewne odciążenie naszego bilansu handlowego.

Dalej, według tychże danych w 1932 r. istniało ogółem 65 firm i przedsiębiorstw przemysłowych i handlowych, które żyją wyłącznie z polskiego rybołówstwa morskiego. (Liczby te są objęte zakładami wszystkich kategorji z VIII-ą przemysłową łącznie). Stan przemysłu wędzarskiego wykazuje analogicznie do stanu połowów liczby w rozmiarach swych skromne, lecz wykazujące pewną linję rozwojową, jak to przedstawia następująca tabela.

Stan przemysłu rybnego.

Zakłady I — VIII kategorji. Dane Morskiego Urzędu Rybackiego.

Rok	Ilość czynnych		Wędzarnie przerobiły ryb		Liczba zatrudnionych pracowników
	Zakładów	Pieców	Tonny	tys. zł.	
1922	39	165	931	487	492
1928	16	70	605	578	210
1933	53	330	2.751	520	1.018
1934	39	298	5.810	962	824

Jak widzimy więc, stałemu zwiększeniu ulega liczba pieców czynnych oraz zarówno ilość, jak i wartość przerobionego surowca, która to wartość w roku ubiegłym dosięgła już miljona złotych.

Jasną jest rzeczą, iż rozwój ten pociąga za sobą zwiększenie stanu zatrudnienia, które dochodzi ostatnio do 800 ludzi. Zaznaczyć tu należy, że liczba pracowników zatrudnionych stale jest znacznie niższa ze względu na sezonowość przemysłu.

Rozwój przemysłu wędzarskiego obok nieregularności w dostawie surowca i konkurencji Gdańska utrudnia również i kwestja taniego drzewa opałowego.

Naogół wędzarnie zużywają ca 40% drzewa dębowego i grabowego i ca 50% drzewa olchowego. Na resztę składa się zużycie trocin w Gdyni lub szyszek sosnowych na Helu.

Ponieważ wędzarnie nadmorskie zużywają, według opinji fachowców około 10.000 tonn drzewa, odgrywa ono w kalkulacji wędzarń jedną z najważniejszych pozycji. Wędzarnie zakupują drzewo prawie wyłącznie na kresach — głównie w Wileńszczyźnie, po cenie ca 3 — 4 zł. za metr sześcienny, podczas gdy jego przewóz do Gdyni kosztuje aproksymatywnie — 7 zł.

To też kwestją dla rozwoju wędzarnictwa nader ważną jest poważniejsze potanienie taryf przewozowych, co pozwoli na wydatne obniżenie kosztów własnych produkcji, a tem samem ułatwi młodej gałęzi przemysłu borykanie się z konkurencją starego i zasobnego wędzarnictwa gdańskiego [1]).

[1]) W chwili obecnej sprawa obniżenia frachtów przewozowych jest przedmiotem rozważań i przypuszczać należy, iż zostanie załatwiona pozytywnie.

IV. SUSZARNIE OWOCÓW.

Bardzo skromnym działem przemysłu konserwowego jest suszarnictwo owoców, reprezentowane w Polsce przez kilkanaście zakładów od I — VII kategorji.

Przemysł ten posiada pewną cechę odrębną o tyle, że w przeciwieństwie do innych prawie całkowicie jest rozmieszczony na Kresach Wschodnich naszego Państwa.

Ogólna produkcja w/g danych statystycznych [1]) w roku 1933-im wyniosła w 12-tu czynnych zakładach skromną ilość — 23789 kwintali wartości 3.539 tys. złotych.

Z liczby tej wyprodukowano:

W okręgu Izby Przem.-Handl. w Lublinie	46 q	o wartości	12 tys. zł. (2 zakłady)
,, ,, ,, ,, w Wilnie	1.313 q	,,	387 tys. zł. (9 zakładów).

Pozostala ilość przypada na Izbę Pomorską. Liczba ta wymaga specjalnego omówienia, gdyż właściwie nie są to polskie owoce suszone, a jedynie mieszanka sporządzona przez wielki zakład uszlachetniania owoców (Fetter), znajdujący się w Gdyni. Zakład ten ma raczej charakter handlowy i zajmuje się t. zw. „regeneracją" owoców (przeważnie śliwek kalifornijskich i bośniackich), polegającą na poddawaniu zasuszonych śliwek silnemu działaniu pary wodnej.

Suszarnie owoców występują jako zakłady o produkcji samodzielnej (nie połączonej z produkcją konserw owocowych) i zatrudniały w roku 1933 przeciętnie 84 roboników (w grudniu 103) z czego przypadało przeciętnie na:

1) województwo wileńskie — 12 robotników zatrudnionych w 2 zakładach
2) ,, nowogródzkie — 32 ,, ,, w 4 ,,
3) ,, wołyńskie — 5 ,, ,, w 2 ,,

W ostatnich czasach w terenie stwierdzić można dość znaczny wzrost zainteresowania się naszemi owocami (jak również jagodami i grzybami) ze strony rynków zagranicznych.

---

[1]) „Statystyka Przemysłowa 1933" str. 92, 151 i nast.

Produkcja owoców suszonych w roku 1934 przedstawia się w Polsce następująco (w/g obszarów Izb przem.-handlowych):

Dane G. U. S. 1934 r.

Izba Przem.-Handl.	Liczba zakładów	Produkcja	
		Ilość w q	Wartość w 1.000 zł.
Polska . .	13	19.988	2.468
Lublin . . .	2	92	18
Wilno . . .	10	1.396	368
Gdynia [1]) . .	1	.	.

[1]) Danych nie podaje się ze względu na zasadę niepublikowania danych dotyczących indywidualnych zakładów.

WIEDZA I TECHNIKA.*)

ŚRODKI SPOŻYWCZE:

Dwutlenek węgla konserwuje mięso. Już w r. 1882 zauważył Kolbe, iż mięso wołowe nie ulegało gniciu trzymane nawet na słońcu, o ile było przechowywane w atmosferze dwutlenku węgla. Dalsze doświadczenia przeprowadzone w tej dziedzinie przez innych badaczy nad rozmaitemi innemi gatunkami mięsa oraz nad rybami, dały te same wyniki ustalając równocześnie, iż tłuszcze przechowywane w omawianych warunkach — nie jełczeją.

Nowsze badania Empeya i Vickery'ego szły w kierunku praktycznego zużytkowania tych zdobyczy w handlu. W czasie odpowiednich doświadczeń stwierdzono, iż zawartość 10 — 12% dwutlenku węgla w powietrzu wystarcza do zapobiegania pleśnieniu i gniciu. Transport mięsa, przewieziony w takich warunkach z Nowej Zelandji do Southampton, nadszedł w znakomitym stanie do miejsca przeznaczenia. W ten sposób został rozwiązany sam problem a reszta ogranicza się już do kwestyj natury technicznej, a więc do jak najlepszego wyekwipowania okrętów pod względem równomierności atmosfery dwutlenku węgla. Są to więc kwestje identyczne z temi, jakie wyłoniły się przy budowie pierwszych okrętów z chłodniami lodowemi.

Działanie gazów kwasu pruskiego na jakość owoców. W Związkowym Instytucie Ochrony Roślinności we Wiedniu prowadził F. Beran doświadczenia, które miały na celu stwierdzenie wpływu, jaki wywiera działanie gazami kwasu pruskiego na jakość owoców. W wyniku owych doświadczeń udało się stwierdzić, iż kwas pruski wywiera przy dodaniu doń metylowego estru kwasu octowego jako środka drażniącego w ilości 12 wzgl. 0.2 g na 1 m^3 i przy działaniu

*) Wiadomości, podane w tym dziale, są zaczerpnięte z „Die Umschau-Illustrierte Wochenschrift über die Fortschritte in Wissenschaft und Technik" Frankfurt a. M.

ponad 2 godziny — szkodliwy wpływ na owoce, a zwłaszcza na jabłka. Ester ten wywołuje mianowicie wzmożone natężenie oddychania owoców i powoduje przez to przyjmowanie większej ilości kwasu pruskiego.

Przy działaniu gazem na żywy materjał roślinny zaleca się więc używanie kwasu pruskiego bez dodawania doń środków drażniących.

Nowa metoda suchej konserwacji środków spożywczych. Berthold G. Freund opracował nową metodę suchej konserwacji środków spożywczych, którą zbadał profesor Charles W. Thomas, przewodniczący „Oddziału suchych procesów" w American Society Mechanical Engineers. Wedle sprawozdania, zamieszczonego w „Food Industries", zatrzymują środki spożywcze, suszone podług zasad nowej metody — witaminy, wskutek czego posiadają one pełną wartość artykułów świeżych.

Nowa metoda polega na tem, iż artykuły, podlegające suszeniu, wkłada się do bębnów, w których przylegająca od zewnątrz wilgotność zostaje wyrzucona przez siłę dośrodkową. Równoczesne ogrzanie do 32 — 35° wypiera z komórek przeważną ilość wody. Wedle tej metody można suszyć owoce, mięso, ryby i sery.

Użycie kwasu borowego przy transporcie mrożonych ryb. Doświadczenia przeprowadzone w Kanadzie wykazały, iż przy transportach ryb wystarcza nieznaczny dodatek kwasu borowego do wody tworzącej lód, aby powstrzymać odłamywanie się warstw lodu na powierzchni ryb, a przez to samo o utratę wilgoci oraz rozwój bakteryj. Przy zastosowaniu tego sposobu można dostawić ryby w świeżym stanie do miejsca przeznaczenia bez zepsucia ich smaku. Za użytecznością tej nowej metody przemawia fakt, iż przy zastosowaniu jej przetransportowano w Kanadzie w ostatnim roku około 50.000 kg ryby kulbaki.

WITAMINY:

Sztuczna witamina mlekowa. W mleku, tem jedynem pożywieniu zwierząt ssących, znajdują się w obfitości wszystkie materje, niezbędne do wzrastania organizmu. Nauka zwróciła w ostatnich czasach szczególną uwagę na dwa barwniki mleka, należące do pierwszej klasy witamin. Jak wiadomo, witaminami nazywamy ważne dla życia materje, których organizm zwierzęcy nie może przyswoić z innego pożywienia, jak tylko z pożywienia roślinnego.

Jeden z barwników mlekowych rozpuszcza się w tłuszczu i przy zbieraniu z mleka śmietany przechodzi do tej ostatniej. Od niego właśnie pochodzi żółty kolor masła. Barwnik ten, znany pod nazwą karotyny, znajduje się również w marchwi i stanowi pierwszy stopień witaminy A. Witamina ta ma decydujący wpływ na błonę śluzową, a jej brak wywołuje przedewszystkiem choroby oczne. Chemiczna budowa karotyny jest już oddawna znana.

Drugi barwnik mlekowy rozpuszcza się w wodzie. Barwnik ten, zwany laktoflawiną, pozostaje przy wyrobie sera w serwatce, której nadaje zielonawy kolor. Profesorowi niemieckiemu dr. Kuhnowi udało się wydzielić barwnik z mleka. Z pięciu do sześciu tysięcy litrów mleka otrzymywał on 1 g barwników. Profesor ten przerobił w ciągu swoich badań okrągło 80000 l mleka, a dzięki uzyskanej przy tem ilości barwnika mógł ustalić jego chemiczną budowę.

W końcu udało mu się wytworzyć syntetyczne części składowe barwników mlekowych. Materjał wyjściowy stanowiła nitroksylidyna. Z jednego kilograma tej substancji można uzyskać tyle barwnika, ile mieści się go w siedmiu miljonach litrów mleka.

Szczególne znaczenie ma związek, zachodzący pomiędzy barwnikiem, a samą witaminą. Budowa tej ostatniej różni się od budowy barwnika tem, że zawiera boczny łańcuch cukrowy. Znajdujący się w niej cukier, zwany ribozą, stanowi główną część składową jąder komórkowych.

Dzięki chemicznemu skojarzeniu tego cukru z barwnikiem dwaj uczeni (jeden niemiecki i jeden szwajcarski) prawie równocześnie dokonali syntezy laktoflawiny. Małe początkowo wyniki uczonego niemieckiego wkrótce bardzo poważnie wzrosły tak dalece, że otrzymanie syntezy w pożądanej ilości nie napotyka obecnie już na żadne trudności. Obydwie laktoflawiny to jest syntetyczna i naturalna, nie wykazują żadnych różnic pod względem fizycznych właściwości.

Należy podkreślić, że laktoflawiny mają również duże znaczenie w przemyśle barwnikowym. Ich wysoki punkt topliwości i duża ogniotrwałość kwalifikują je jako doskonałe barwniki.

Biologiczne znaczenie tej witaminy polega na tem, że jest ona szczególnie ważnym czynnikiem wzrostu, niezbędnym n. p. dla młodych zwierząt. Skuteczna dawka dla szczurów, użytych jako zwierzęta doświadczalne, wynosiła około 10-miljonowych grama dziennie.

W organizmie zwierzęcym laktoflawina znajduje się nie w stanie wolnym, lecz jest związana z białkiem. W związku takim, zachodzącym zresztą również w drożdżach, rolę katalizatora odgrywa kwas

fosforowy, a sama laktoflawina posiada własności bardzo ważnego fermentu.

Ferment ten jest nieodzownym czynnikiem utleniającej budowy węglowodanów w organizmie zwierzęcym a przez to również bardzo ważnym dla przebiegu przemiany materyj węglowodanowych. Taka przemiana materji nie mogłaby wogóle mieć miejsca, gdyby nie było tego fermentu.

Warto zaznaczyć, że tworzenie się tego fermentu w organizmie odbywa się bardzo łatwo. Skoro bowiem doprowadzimy laktoflawinę do organizmu, powstaje natychmiast związek z kwasem fosforowym, a następnie związek białkowy, przyczem wytwarza się omawiany ferment. Jest to pierwszy wypadek dokładnego poznania sposobu i skutków działania witamin. Dotychczas mieliśmy zaledwie ogólny pogląd na mechanizm działania witamin. Dotychczas poznaliśmy cztery różne związki witamin z kwasem fosforowym, z których jeden został odnaleziony w drożdżach, drugi zaś w mięśniu sercowym.

Okazuje się więc, że organizm zwierzęcy potrzebuje żółtego fermentu, ażeby przyswoić materje odżywcze, zawarte w węglowodanach. Nie mogąc wytworzyć żółtej witaminy we własnym zakresie musi ją otrzymać bądź bezpośrednio z roślinnego pożywienia, bądź też pośrednio z zawierającego witaminy pożywienia zwierzęcego. Z tej witaminy powstaje potem niezbędny do życia ferment.

Najsilniejsze źródła witaminy C. W Instytucie Fizjologji Wyżywienia w Moskwie przeprowadzili N. Jarussowa, N. Szepilewskaja i B. Janowskaja badania nad zawartością witaminy C w poszczególnych owocach, jarzynach i t. p. Badania te przeprowadzono przeważnie na świnkach morskich i doprowadziły one do następujących wyników: sok zielonej cebuli zawiera w jednym litrze około 333 jednostek witaminy C; zieloną cebulę należy więc zaliczyć do najsilniejszych środków przeciwgnilcowych. Jeden litr soku mandarynek kaukaskich zawiera aż 500 jednostek witaminy C względnie 400 jednostek odpowiada 1 kg. tych owoców.

Wielką ilość witaminy C zawierają świeże, czarne porzeczki. Poważną jest także działalność przeciwgnilcowa rosnących dziko jagód jarzębich, które zawierają w 1 kg około 400 jednostek witaminy C. Szczególnie wysoką zawartość witaminy C w naparach szpilek jodłowych wykorzystuje się do przyrządzania marmolady, do której dodaje się tych właśnie naparów; marmolady przyrządzone z domieszką

10%=owego wyciągu takiego naparu ze szpilek jodłowych, wykazują w 1 kg. około 333 jednostek witaminy C.

Witamina A w śledziach. A. Scheunert i M. Schieblich z Instytutu Weterynaryjno=Fizjologicznego uniwersytetu w Lipsku przeprowa=dzili ostatnio badania nad zawartością witaminy A w śledziach. Ba=dania te wykazały, iż witamina A jest zawarta w produktach płcio=wych śledzi dojrzałych pod względem płciowym, przyczem więcej owej witaminy zawierają produkty płciowe samicy (ikra). Wskutek wędzenia nie doznaje zawartość witaminy A żadnego ubytku.

Pochodzenie witamin. N. A. Clark i B. H. Thomas dostarczyli godnego uwagi wyjaśnienia odpowiedzi na pytanie, jakie wpływy przyśpieszają tworzenie się witamin. Hodowano mianowicie w okre=sie pięciu lat rząsy (lemma major) bez mikroorganizmów, częściowo pod działaniem światła słonecznego, częściowo zaś pod działaniem światła sztucznego oraz przy użyciu substancji organicznej względnie bez używania jej. Karmienie doświadczalne temi rząsami przeprowa=dzono na szczurach. Okazało się, iż szczury karmione rząsami jało=wemi (sterylizowanemi) uzyskały taki sam przyrost wagi, jaki uzy=skały szczury, karmione rząsami niejałowemi, z czego wynika, iż wi=tamina A może powstawać w roślinach bez jakiegokolwiek współ=działania mikroorganizmów i że nie wywierają one żadnego wpływu na wytworzoną substancję roślinną.

Na tworzenie się witaminy nie wywarły także widocznego wpływu źródła światła, jakich używano w danym przypadku.

Kwestja tworzenia witamin przez roślinę zieloną nie została do=tychczas zgodnie wyjaśniona, a zapatrywania na nią są pełne sprzecz=ności. Przytoczone długotrwałe badania i doświadczenia nie uzasad=niają bynajmniej dawniejszego przypuszczenia, iż rośliny przejmują witaminy, stworzone uprzednio z bakteryj i grzybów; nie wykluczają one jednak możliwości, iż bakterje i wodorosty tworzą witaminy, od=dając je do rozporządzenia roślinie wyższej.

Wedle dawniejszych obserwacyj C. H. Hunta nie wywarły nawo=zy, używane w ciągu 35 lat, żadnego wpływu na zawartość wita=miny A w pszenicy.

Skuteczny wpływ wywierają tu może czynniki klimatyczne.

TECHNIKA:

Niełukące się zegarki. Nietłukące się zegarki są wynalazkiem niemieckim. Sześć takich zegarków wyrzucono z wysokości tysiąca metrów w stanie nieopakowanym z lecącego samolotu. Część ich spadła na lotnisko, część zaś na ceglane dachy stojących opodal domów. Żaden z nich nie tylko nie uległ uszkodzeniu, ale wszystkie szły dalej normalnie.

Tę zadziwiającą trwałość zegarków osiągnięto dzięki specjalnym materjałom, z jakich sporządzono ich mechanizm. Gniazdka, spirale i sprężyny wykonano ze stopów berylu.

Beryl, który stanowi tylko drobną część składową owych stopów, został wykryty wprawdzie już po roku 1798, ale jego przemysłowe zastosowanie stało się możliwem dopiero przed dziesięciu laty, kiedyto dwóch chemików niemieckich na podstawie czysto teoretycznych, fizyczno-chemicznych dociekań, opracowało stosowną metodę opłacalnej produkcji.

Narazie jedynie Niemcy znają tajemnicę produkcji stopów berylu i strzegą jej zazdrośnie przy pomocy różnych patentów.

Istotna właściwość stopów berylu polega na ich niewrażliwości na wahania temperatury.

Jedna z wypraw podbiegunowych zabrała ze sobą kieszonkowe zegarki, posiadające spirale ze stopów berylu, i używała ich w ciągu jedenastu miesięcy podczas ogromnych wahań temperatury. Przez cały czas zegarki funkcjonowały bez zarzutu, a na końcu wykazały zaledwie 6 sekund odchylenia.

Ze stopów berylu można sporządzać również inne części składowe mechanizmu zegarkowego, stopy te są bowiem bardziej odporne na rdzę, niż np. stal, a ponadto wykazują wysoki stopień śliskości powierzchni i dzięki temu mogą być użyte zamiast kamieni, które łatwo pękają.

Chińskie papiery na szyby do okien przepuszczają promienie ultra fioletowe. Przepuszczalność światła ultrafioletowego papierów, używanych przez ludność chińską zamiast szyb do okien, była znaną już oddawna pod względem jakościowym. Badania pod względem ilościowym przeprowadzili ostatnio dwaj badacze chińscy i jeden amerykański. Znaczenie tych badań dla higjeny 300-miljonowego narodu jest zupełnie jasne.

Słabsze występowanie krzywicy wśród dzieci Wschodu przypisywano częściowo właściwościom tego właśnie chińskiego papieru na

szyby do okien. Większe szpitale zamierzają używać tego taniego materjału okiennego do „oszklenia“ swoich oddziałów gruźliczych, w których używano dotychczas tylko drogiego szkła, przepuszczającego promienie ultrafioletowe, a używano go rzadko ze względu na jego zbyt wysoką cenę.

Nasi badacze mierzyli przepuszczalność promieni na fale rozmaitej długości i w rozmaitych kierunkach do wpadającego pęku promieni i wyliczali na tej podstawie całkowitą przepuszczalność promieni rozmaitego rodzaju. Przepuszczalność ta obliczona dla 12 gatunków badanego papieru wynosi 16 — 72%. Naoliwianie omawianych papierów olejami roślinnemi zwiększa ich przepuszczalność promieni ultrafioletowych przedewszystkiem w kierunku wpadającego pęku promieni.

Niełamliwe szkło. O ile chodzi o problem nadania szkłu takich właściwości, aby się stało nietłukącem, jest problem ten tak stary, jako samo szkło. Petroniusz podaje w swojej „Uczcie Trimalchiona“ opowieść o nieszczęśliwym wynalazcy z czasów Tyberjusza, który pokazał cesarzowi puhar ze szkła nieulegającego stłuczeniu i rzucił ten puhar z całej siły na podłogę na dowód, iż nie stłucze się; puhar nie został rzeczywiście stłuczony i zgiął się tylko nieco. Wówczas też miał miejsce pierwszy znany w historji fakt gwałtu, wykonany na wynalazcy. Cesarz bowiem polecił ściąć głowę wynalazcy (niezawodnie ze względów socjalnych, aby nie pozbawiać pracy tysięcy robotników).

W następnych stuleciach podejmowano — wedle wiadomości zawartych w „Historji Wynalazków“ Feldhausa — coraz to nowe próby rozwiązania tego problemu. Jeszcze jednak w czasach dzisiejszych należy omawiany problem uważać za nierozwiązany pomimo to, iż do urzędów patentowych nadchodzą ustawicznie wynalazki zmierzające do nadania szkłu takich właściwości, aby się ono nie tak łatwo tłukło.

Z powyższego wynika, iż o ile mowa o szkle nie ulegającem tłuczeniu, ma ten problem znaczenie tylko wówczas, gdy odnosi się do tego materjału, który jest szkłem w znaczeniu technologicznem, a więc do materjału, w którego skład wchodzą krzemiany i który posiada — mimo swojej przejrzystości — tę bardzo wielką wadę, iż jest nadzwyczaj łatwo łamliwy i kruchy.

Wytworzono już jednak dawno produkty ze sztucznej żywicy, które pod względem swojego wyglądu zewnętrznego, używane zwłaszcza jako szyby samochodowe i okienne oraz jako materjał do

okularów — nie różnią się prawie zupełnie od prawdziwych szyb szklanych do okien. Na sposoby wytwarzania takich produktów udzielono już wielu patentów. Między innemi udzielono patentu Dr. Pollakowi z Wiednia, którego produkt otrzymał nazwę „pollo-pas", wywodzącą się — wedle oświadczenia wynalazcy — od słów „Pollak" i „topaz". Są to jednak produkty, które nie mają — pod względem chemicznym — nic wspólnego ze szkłem prawdziwem. O ile mówi się o niełamliwości szkła w znaczeniu zwyczajnego szkła, nie posiadają omawiane produkty wogóle takiej niełamliwości. Praktyczne zaś użycie tego rodzaju produktów miało już oddawna wielkie znaczenie zwłaszcza przy wytwarzaniu szyb samochodowych ze względu na to, iż tak wiele wypadków samochodowych pociągało za sobą fatalne skutki właśnie wskutek strzaskania się szkła.

PRZYRODA:

Nowe teorje powstawania węgla. Chociaż do całkowitego rozwiązania problematu powstawania węgla jeszcze daleko, warto od czasu do czasu zdać sobie sprawę z dotychczasowego stanu naszych pod tym względem wiadomości.

Poważne usiłowania w kierunku rozwiązania tego zagadnienia sięgają początków użyteczności węgla, a jednak paręset lat upłynęło zanim jedynie słuszne zapatrywanie, iż węgiel jest „substancją roślinną, rozłożoną w okresie przedhistorycznym", utorowało sobie drogę przez gąszcz najrozmaitszych, najczęściej nieprawdziwych zapatrywań. Poznanie natury węgla szło szybkim krokiem naprzód poczynając od połowy ubiegłego stulecia i doprowadziło do tego, że przedstawiciele dawniejszych, nieraz wręcz przeciwnych poglądów, zgodzili się na pewne rzeczy zasadnicze.

Obecnie np. istnieje u wszystkich badaczy węgla jednomyślność co do rodzaju materjału wyjściowego, z którego powstał węgiel. Materjałem tym były rośliny lądowe, a w szczególności roślinność pochodząca z bagien i moczarów.

Powszechnie uznano również, że tworzenie się pokładów węgla stoi w ścisłym związku z procesami powstawania gór na skorupie ziemskiej i że odbywało się ono w wielkich, łagodnie opadających zagłębieniach. Jednomyślność panuje także co do tego, iż w okresie węgla kamiennego istniał klimat równomierny, wilgotny i jeżeli nie zdecydowanie ciepły, to przynajmniej niemroźny.

Natomiast różnice istnieją w zapatrywaniach na przebieg procesów, które towarzyszyły powstawaniu węgla z poszczególnych po-

kładów pratorfu, czyli tak zwanemu zwęgleniu, szczególnie zaś różnią się uczeni w zapatrywaniach na procesy biologiczne, które poprzedziły t. zw. storfienie (stadjum biochemiczne), a następnie przeobrażenie masy torfowej na węgiel (stadjum geochemiczne). Sprzeczność istnieje również w poglądach na warunki klimatyczne w okresie węglowym. Jedni twierdzą, że węgiel powstał w klimacie tropikalnym, inni znowu, że w subtropikalnym.

Grono badaczy, zajmujących się oddawna kwestją powstania węgla, (geologów, chemików, botaników) powiększyli w ostatnich czasach również biologowie, bakterjologowie i petrografowie. Właśnie ich badaniom zawdzięczamy całą masę nowych, niezwykle cennych spostrzeżeń, które zbliżają wiedzę do upragnionego rozwiązania problematu. Dzięki im stało się jasnem, że powstanie węgla jest zagadnieniem, którego rozwiązanie przekracza możliwości jednej tylko gałęzi wiedzy ludzkiej.

Nadspodziewanie szybkie postępy w dziedzinie chemicznych badań węgla, idące w parze z szybko rozwijającemi się badaniami mikroskopowemi, polegającemi na skrupulatnych obserwacjach szorstkich, oszlifowanych i polerowanych powierzchni węgla, spowodowały rewizję poglądów na powstanie węgla.

Dowiedziono naprzykład, że prążkowatość węgla w przeważającej ilości pokładów nie zależy wcale od rodzaju roślin, ciśnienia lub uwarstwowania jakiejś jednolitej substancji, lecz od zmiennego ułożenia trzech części składowych węgla, to jest węgla błyszczącego, matowego i włóknistego różniących się między sobą nietylko pod względem fizycznym, ale także chemicznym i technicznym.

Biorąc za podstawę wyniki badań mikroskopowych używa się obecnie takich, dawno znanych w języku górniczym, nazw, jak: w i t r y t (węgiel błyszczący), d u r y t i k l a r y t (węgiel matowy) oraz f u z y t (węgiel włóknisty). Z badań tych wynika, że np. fuzyt powstał przeważnie z drzewa i kory po wielkich pożarach leśnych, o czem świadczy wyrazista struktura komórek drzewnych w tym gatunku węgla. Jednolity witryt jest uważany za koloid próchnicowy w stanie galaretowatym, którego masa nie uległa jeszcze całkowitemu rozkładowi. Klaryt i duryt zawierają natomiast różnorodne składniki. Klaryt zawiera w swej próchnicowej, galaretowatej masie zasadniczej, czyli w t. zw. cieście skalnem bardzo odporne resztki roślin, a szczególnie mikro- i makrospory, bogate w żywicę ziemną, części kwiatowe i liściaste, nazwane „protobituminami", a także resztki grzybków drzewnych. Pozatem znajdują się w klarycie pewne składniki fusytu, substancje opakowe, różne ciała żywiczne i t. p. Duryt

posiada również dużo sporów i ma skład podobny do klarytu z tą różnicą, że jego masa zasadnicza, w przeciwieństwie do klarytu, zawiera przeważnie substancje opakowe.

Z dużej ilości teoryj, usiłujących wyjaśnić chemicznie powstawanie węgla, dwie całkowicie różnią się od dotychczasowych zapatrywań. Twórcą jednej z tych teoryj jest biolog Mc. Kensie Taylor, drugiej — chemik Stadnikow.

Taylor uważa tworzenie się węgla za proces czysto bakterjologiczny. Zapatrywanie to nie zgadza się jednak z dotychczasowemi wynikami badań chemicznych i mikroskopowych i przeczy geologicznej rzeczywistości.

Stadnikow tłumaczy przyczyny prążkowatości węgla procesami koloidalno-chemicznemi, co znowu jest sprzeczne z wynikami badań petrograficznych, gdyż prawie wszystkie gatunki węgla błyszczącego (witrytu) mają strukturę komórkową, co wskazywałoby na to, że węgiel powstał z drewna roślin skrytopłciowych czyli bezkwiatowych, jak wodorosty, porosty, mchy, skrzypy, widłaki i paprocie.

Z drugiej strony stwierdzono na podstawie badań cienkich płytek, zawartych w skupinach dolomitowych (w górskich wapniakach, czyli t. zw. dolomitach torfowych), występujących w nietkórych pokładach węglowych, że owe płytki zawierają bardzo dokładne, bo w najdrobniejszych szczegółach zachowane, obrazy skamieniałych komórek roślin bagiennych i torfiastych. Dzięki temu można było oprzeć na zupełnie nowych podstawach poznawanie tych roślin, których badanie było dotychczas ograniczone do odcisków, zawartych w pokładach iłu, towarzyszących pokładom węglowym.

W wyniku tych badań współczesna nauka jest w stanie odtworzyć istotę i wygląd węglowego świata roślinnego i z dużem prawdopodobieństwem skreślić obrazy roślinnej wegetacji pratorfów.

Bogactwa naftowe Związku Sowieckiego. Dawno wiadomo, że Rosja posiada ogromne bogactwa naftowe. Już w IX. wieku znane były złoża naftowe w Baku, a złoża w okolicach miejscowości Groznyj eksploatowano już za czasów Iwana Groźnego. W rejonie Ural — Emba natrafiono na naftę dopiero w roku 1832, znajdując ją w tym samym czasie w różnych miejscowościach nad brzegami Morza Kaspijskiego. Wiedziano również o obecności nafty w okolicach Fergany, Samarkandu, Samary, Uljanowska nad Wołgą, Ufy i nad Uchtą (dopływ Peczory), w Gruzji i na Syberji (Zabajkale), ale źródeł tych nie wyzyskiwano sposobem przemysłowym.

W ostatnich latach Sowiety rozpoczęły bardzo energiczne poszukiwania nowych źródeł naftowych i uzyskały przy tem nadspodziewane wyniki. Produkcja ropy wzrosła znacznie nietylko dzięki powstaniu nowych szybów w bliższych i dalszych okolicach dawniej już znanych złóż, ale także głównie dzięki temu, że znaleziono nowe źródła nafty koło Krasnowodska, na wschodnim brzegu Morza Kaspijskiego i stąd dalej na wschód na całej wyżynie Ust-Urt i w pustyni Kara Kum.

Odkrycia te będą miały przedewszystkiem taki skutek, że Azja Środkowa zaprzestanie sprowadzania nafty z Baku.

Liczne źródła znaleziono również w pobliżu Uralu, a mianowicie w Iszimbajewie w Baszkirji, na zachodnich stokach Uralu, i nad rz. Czussowaja, gdzie w poszukiwaniu soli potasowych natrafiono całkiem nieoczekiwanie na źródła naftowe.

W Lewszinie koło Permu znaleziono naftę przypadkowo przy wierceniu studni artezyjskiej. Sam Perm posiada również naftę w swojem podglebiu.

Bogactwa przyrody Związku Sowieckiego cierpią bardzo z powodu olbrzymich odległości w tym kraju pomiędzy miejscami ich wydobycia, a ośrodkami przemysłowej przeróbki. W kombinacie uralsko-kuźnieckim ruda uralska jest oddalona od węgla syberyjskiego o 2000 km.! Łatwo więc sobie wyobrazić jakie znaczenie mają własne źródła naftowe dla Uralu, tego bezcennego skarbca, pełnego wszelkiego rodzaju pełnowartościowych minerałów i użytecznych rud.

W wyniku nowych poszukiwań sowieckich należy więc stwierdzić, że pasmo źródeł naftowych ciągnie się od Nowej Ziemi i brzegów północnego Oceanu Lodowatego na południe aż do Morza Kaspijskiego, a następnie na wschód do granic Persji i Chin. Jest to, zdaje się, jedno z największych zagłębi naftowych świata.

Najnowsze, zresztą dość jeszcze pobieżne, badania wskazują, że nafta znajduje się również w azjatyckiej Rosji. Zarówno w północnej jak i środkowej części Sybiru ciągnie się łańcuch złóż naftowych. Zwłaszcza północne strony Sybiru są pod tym względem ważne. W tej sytuacji zrozumiałemi są uparte wysiłki Sowietów w kierunku otwarcia stałej komunikacji morskiej wzdłuż brzegów północnego Sybiru, mającej olbrzymie znaczenie dla kulturalnej i gospodarczej penetracji w tym kraju. Droga ta ma również poważne znaczenie strategiczne, gdyż wzdłuż niej rozsiane są liczne pokłady naftowe a miejscami również i węglowe, dzięki którym dowóz paliwa z odległych stron staje się zbędnym.

Również środkowa część Sybiru kryje w sobie naftę w nieznacznej, coprawda, ilości, ale właśnie dlatego pełnej niespodzianek.

Na ostatnim zjeździe Sowietów w roku 1934 Mołotow ocenił zapasy naftowe Związku na 3 miljardy tonn. Obliczając światowe zasoby nafty na około 9 miljardów tonn wypada na Związek Sowiecki conajmniej $^1/_3$ część światowych zapasów. Entuzjaści komunizmu twierdzą, że zapasy sowieckiej nafty są znacznie większe, bo wynoszą aż 60% wszystkich zasobów świata. Gdyby nawet cyfra ta była mocna przesadzona to jednak pewnem jest, że Rosja ma olbrzymią przewagę naftową nad innemi krajami.

Niemieckie złoża naftowe. Olej skalny czyli ropa naftowa jest mieszaniną płynnych i gazowych węglowodorów. Powstanie ropy nie jest jeszcze ostatecznie wyjaśnione. Geologowie starej szkoły, jak Aleksander Humboldt, mniemali, że ropa utworzyła się wskutek działania par podmorskich węglików metali na wodę morską, a niektórzy z nich sądzili, iż olej skalny powstał ze skał węglowych drogą destylacji pod wysokiem ciśnieniem w bardzo głęboko leżących złożach skalnych.

Wśród dzisiejszych geologów przeważa zdanie, że ropa naftowa jest produktem rozkładu ciał zwierząt morskich, które żyły na kuli ziemskiej w dawnych okresach geologicznych. Dotychczas nie udowodniono jednak, czy większą rolę grało przytem białko, czy też tłuszcz. Nowe badania Hechta przemawiają za powstaniem ropy z tłuszczu i do pewnego stopnia potwierdzają hipotezę, którą już trzydzieści lat temu postawił niemiecki chemik Engler. Niewiadomo jednak, czy w grę wchodziły większe zwierzęta, czy też mikroskopijnie małe, a więc n. p. plankton, ten główny dostawca pierwotnej substancji.

Organizmy zwierzęce zapadały się zaraz po swojej śmierci w morskie osady, a wskutek opadania dna morskiego pogrążały się w coraz większą głębię, gdzie panowało większe ciśnienie i wyższa temperatura. Tą drogą powstawała powoli ropa naftowa. Berliński geolog Harbort przypisywał w tym wypadku szczególne znaczenie wysokiemu ciśnieniu. Jemu to udało się otrzymać z mieszanej fauny morskiej, poddanej wysokiemu ciśnieniu w temperaturze zaledwie około 80^0, kilka substancyj, które posiadały rzeczywiście istotne cechy oleju skalnego.

Uczeni nazywają złoża, w których umiejscowiły się obumarłe organizmy i w których powstawała ropa, złożami macierzystemi.

Z tych złóż ropa mogła jednak wywędrować i nagromadzić się w t. zw. złożach magazynowych.

Jeżeli idzie o macierzyste złoża niemieckie, to przeważająca ilość geologów naftowych jest zdania, że znajdują się one w Turyngji, skąd nafta przez różne szczeliny i rozpadliny przedostała się do Hannoweru, posiadającego wskutek tego złoża magazynowe.

Jako skały, magazynujące ropę naftową, wchodzą w rachubę przedewszystkiem piaskowce. Ich struktura umożliwia zatrzymywanie się ropy w malutkich przestrzeniach pomiędzy poszczególnemi ziarnkami kamienia. Zawartość ropy jest tem większa, im bardziej kulistym jest kształt ziarenek i im mniej materjału wiążącego (a więc gliny lub wapnia) znajduje się w danym piaskowcu.

Właściwe złoże naftowe może jednak powstać dopiero wtedy, gdy skały otaczające ropę, nie są położone poziomo, albowiem w położeniu poziomem ropa jest rozlana tak cienką warstwą, że podczas wiercenia mogą być bardzo łatwo naruszone złoża solanki, znajdującej się tuż pod ropą. A ponieważ solanka jest bardziej ruchliwa, niż ropa, wywiercony szyb dawałby zamiast ropy, solankę. Pozatem woda mogłaby wtargnąć do złoża naftowego i całkowicie je zawodnić.

O wiele korzystniejszą jest sytuacja, gdy skały naftowe na skutek pewnych procesów geologicznych znajdują się w położeniu pochyłem. Wówczas bowiem olej skalny zajmuje najwyższe miejsce w danym pokładzie, a zawarte w nim materje układają się w/g własnych ciężarów gatunkowych, a więc, licząc od góry do dołu, najpierw gazy, potem ropa, wreszcie solanka. (Ciężar gatunkowy niemieckiej ropy naftowej waha się pomiędzy 0,83 a 0,95). W ten sposób są skały na stosunkowo małej powierzchni całkowicie przepojone ropą. Jeżeli z takiego złoża wypompujemy całą zawartość ropy, to na jej miejsce wciśnie się natychmiast solanka, która zawodni szyb, ale do tego momentu uzyskana ropa jest czysta, bez domieszek wody.

Czynne szyby naftowe dostarczają ropy albo przez pompowanie, albo też ropa płynie sama pod ciśnieniem rozpuszczonych w niej gazów. Jeżeli ciśnienie jest bardzo wysokie, a zawartość gazów duża, powstaje fontanna. Chociaż fontanny naftowe są bardzo rzadkiem zjawiskiem w Niemczech, to jednak w czasie ostatnich wierceń było kilka wypadków samoczynnego wypływu ropy.

Drugim warunkiem powstania i utrzymania się złoża oleju skalnego jest uszczelnienie. Skały naftowe muszą być otoczone warstwami nieprzepuszczającemi ropy. W rachubę wchodzą tu w pierwszym rzędzie pokłady iłu, odznaczającego się bardzo nieznaczną porowa-

tością. Pokłady te nie mogą ulegać przesunięciom, gdyż wówczas ropa mogłaby wypływać przez powstałe szczeliny i wejść w styczność z powietrzem i wodą, a w następstwie tego utlenić się.

Podczas poszukiwań ropy chodzi więc głównie o znalezienie pochyłych skał naftowych, dogodnie usytuoawanych.

W zagłębiu hannowerskiem spotyka się właśnie złoża naftowe tak korzystnie usytuowane dzięki licznym pokładom soli, które spowodowały pochyłe położenie skał, otaczających podziemne zbiorniki ropy.

Jeden z berlińskich geologów odróżnia w Niemczech cztery prowincje naftowe: podalpejską, górno-reńską, turyngską i północno-niemiecką.

W kraju podalpejskim występuje ropa nad jeziorem Tegern, na zachodniej stronie którego przedsiębrano nieliczne wiercenia już pod koniec ubiegłego stulecia i uzyskano wówczas niewielką ilość ropy. W tych stronach natrafiono na bardzo skomplikowane warunki geologiczne, spowodowane górskiem pofałdowaniem terenu. Występująca tu ropa pojawia się jako olej skalny rozpadlinowy lub też jako impregnacja t. zw. fliszu czyli miękkich pokładów skalnych, składających się z piaskowca i łupków. Okręg ten nie jest narazie objęty planem wierceń, wymaga bowiem jeszcze dodatkowych bardzo żmudnych badań.

W korycie górnego Renu macierzyste złoża naftowe są również jeszcze niezbadane. Liczne wiercenia, dokonane w tych stronach, wykazały obecność oleju skalnego w postaci impregnowanych nim piaskowców i łupków kamiennych o wcale dużej wydajności.

Pierwszą ropę w większej ilości znaleziono w Turyngji w latach 1930 — 1932. Ostatnio produkcja turyngska znacznie zmalała, ale geologowie niemieccy usilnie pracują nad wyszukiwaniem coraz to nowych źródeł ropy w tym kraju.

Najwięcej ropy dostarcza obecnie Hannower. Produkcja tego zagłębia poczynając od roku 1928 stale wzrasta i rokuje nadzieję, że nie ulegnie w najbliższej przyszłości zahamowaniu.

Nauka i rząd niemiecki nie ustają w ciągłych, bardzo zresztą kosztownych, badaniach mających na celu dokładne poznanie wszystkich krajowych terenów, zdradzających istnienie ropy naftowej i wszelkiemi sposobami starają się doprowadzić produkcję rodzimej ropy do takich ilości, któreby umożliwiły Niemcom zupełne uniezależnienie się od zagranicy.

Podziemne ulatnianie się nafty. Niedawno przedsięwzięto w pobliżu Baku próby podpalania nafty pod powierzchnią ziemi, ponieważ przy zwykłych wierceniach nafty wydobywa się niekiedy tylko około 20% nafty zawartej we wnętrzu ziemi, a 80% jej ilości nie można wydobyć na powierzchnię ziemi. Gazy spalinowe powstałe z nafty wyłapywano i kierowano je dalej rurami kanałowemi, aby zużyć je dla celów przemysłowych. Ponieważ próby te zostały uwieńczone pomyślnym skutkiem postanowili Rosjanie zapalać dalsze pokłady naftowe i budować równocześnie rury gazowe na wielkie odległości.

CHEMJA:

Wpływ miedzi na fermentację drożdży. Badania przeprowadzone przez Lampego wykazały, iż już zawartość 20 mg. miedzi w jednym litrze płynu pożywkowego wpływa hamująco na rozmnażanie się drożdży; przy zawartości zaś 100 — 150 mg. miedzi ulegają komórki drożdży silnym zmianom, maleją i wiele z nich ginie. Najskuteczniejszą pod tym względem solą miedzi okazał się chlorek miedziowy. Trujące działanie miedzi zwiększa się również w miarę zwiększania się zawartości kwasu w przyprawie. Przy próbach fermentacji w temperaturze 70° stwierdzono silniejszą działalność trującą miedzi, aniżeli przy 18 — 25°.

W praktyce należy więc zalecić pobielanie naczyń miedzianych cyną oraz obfity wymiar drożdży macierzystych.

Nowe źródła kwasu cytrynowego. Wedle sprawozdań rosyjskiej prasy fachowej stanowi sok dzikiego granatu (jabłka punickiego) nowe, bogate źródło kwasu cytrynowego. Granaty mają zawierać w sobie tak dużo kwasu cytrynowego, jak cytryny; rosną one w wielkich ilościach w rozległych obszarach zakaukaskich.

MEDYCYNA:

Picie wody bezpośrednio po spożyciu owoców. (Docent prywatny Dr Heupke). Wśród ludu panuje już od dawnych czasów przekonanie, iż równoczesne spożywanie owoców i wody jest szkodliwe dla zdrowia i może wywołać choroby, kończące się śmiercią. Czytamy też corocznie w dziennikach notatki, iż dzieci albo osoby dorosłe zmarły po spożyciu sałaty ogórkowej, czereśni albo agrestu, przy których spożywaniu piły wodę. Mniemanie takie jest rozpowszechnione na całym świecie.

Czasopisma lekarskie podały w ostatnich latach bardzo liczne spostrzeżenia o poważnych chorobach i wypadkach śmierci, następujących po równoczesnem spożyciu owoców, albo innych roślinnych artykułów żywności i wody. W pewnej części wypadków stwierdzono inne przyczyny tych chorób i zgonów, w innych jednak ustalono rzeczywisty związek przyczynowy.

Oto kilka takich wypadków: Mężczyzna 65-letni zjadł rano bardzo dużo agrestu, następnie wypił większą ilość piwa; popołudniu wystąpiły gwałtowne bóle i wymioty. Wskutek wzmożonego wytwarzania się gazów uległ brzuch silnemu wzdęciu i ustały samodzielne wypróżnienia. W innym wypadku zjadł chory funt rodzynek i większą ilość suszonych śliwek, wskutek czego rozwinęła się choroba podobna do poprzedniej, której przyczyną była niemożność samodzielnego pozbycia się przez jelita ich zawartości. Po zastosowaniu hegaru i przepłukiwań jelit nastąpiło wypróżnienie wielkich ilości mas pilśniowatych, które były spożyte tkanką roślinną.

Z czasów wojny światowej są znane liczne wypadki podobnych chorób po spożyciu jarzyn, zboża i chleba. Dwaj głodni żołnierze spożyli bardzo dużą ilość surowej fasoli w strączkach, w następstwie czego wystąpiło u nich nadzwyczaj silne wzdęcie żołądka, wymioty i zaparcie stolca. Podejrzewając chorych o skręt kiszek, przystąpił chirurg do operacji, w czasie której nie stwierdził jednak mechanicznego zamknięcia jelita, lecz tylko obfite zapełnienie jelita gazem i zawartością płynną oraz jego nadmierne rozciągnięcie i wywołany przez to paraliż. W wielu wypadkach występowały podobne objawy po spożyciu wielkich ilości suchego chleba wojennego. Również w czasie wojny zjadł pewien żołnierz większą ilość rozgniecionego i nadprażonego surowego zboża; w kilka godzin później wystąpiły bóle żołądka i wymioty, oraz gorączka i zaparcie stolca i wiatrów, a żołądek uległ nadmiernemu wzdęciu. Po zastosowaniu hegaru nastąpiło wypróżnienie wielkiemi ilościami kaszowatej i znajdującej się w rozkładzie zawartości jelit, poczem ustąpiły wkrótce wszelkie dolegliwości.

W ciągu ostatnich lat zastanawiano się często nad tem, w jaki sposób powstaje omawiana choroba. Jedni są zdania, iż powstaje ona wskutek wzdęcia i paraliżu żołądka, wywołanego napełnieniem go wielkiemi ilościami owoców i wody. Inni znów sądzą, iż źle przeżute kawałki owoców jak naprzykład czereśni pęcznieją zbytnio w soku żołądkowym i mogą się silnie przytwierdzić w wąskim końcu żołądka, a jeżeli ten jest zamknięty, może się żołądek wypróżniać tylko ku górze, wskutek czego występują wymioty. Następstwem takiego

zbytniego wzdęcia żołądka ma być — w drodze przez nerwy — paraliż jelita. Dla uzasadnienia tej hipotezy przeprowadzono badania nad wielkością zdolności pęcznienia w wodzie i soku żołądkowym rozmaitych gatunków owoców. Jeden z badaczy podaje, iż pozbawione pestek ciemnoczerwone wiśnie-łutówki powiększają swoją objętość podwójnie a inne gatunki owoców pęcznieją również, lecz przyrost ich objętości jest istotnie mniejszy, aniżeli wiśni-łutówek.

Autor przeprowadził podobne próby na poliklinice lekarskiej we Frankfurcie nad Menem. Jeżeli napełni się czereśniami w większych kawałkach cylinder mierniczy, poleje się je wodą i pozostawi się je przez dłuższy czas samym sobie w szafce-cieplarce w temperaturze ciała, wówczas powiększa się pozornie objętość czereśni, ponieważ zajmują one w cylindrze mierniczym więcej miejsca, aniżeli przedtem. Rzeczywisty przyrost objętości, mierzony wedle wyparcia wody przez czereśnie, jest jednak tylko nieznaczny, z czego wynika, iż czereśnie napęczniały tylko trochę. Cząstki czereśni zyskują w wodzie mniejszy ciężar gatunkowy, ponieważ przez dyfuzję przenika z nich cukier; pozatem tworzy się wskutek fermentacji gaz, który przylega do tych cząstek i zmniejsza również ich ciężar gatunkowy. Wskutek tego cząstki czereśni pływają częściowo i układają się luźniej tak, iż zachodzi pozorne pęcznienie. W podobny sposób zachowują się także inne rodzaje owoców. Nie zachodzi tu jednak przypadek rzeczywistego pęcznienia, wskutek czego trudno mówić o mechanicznem zamknięciu końca żołądka.

Omawiany obraz choroby wymaga zatem innego objaśnienia. Ogniskiem zachorowania nie jest widocznie żołądek, lecz jelito cienkie, ponieważ przy operacjach było to jelito silnie wzdęte i napełnione resztkami potraw oraz gazem, podczas gdy żołądek był bez zmian, a czasem prawie próżny. Silne tworzenie się gazów wskazuje na to, iż odbyły się procesy rozkładowe natury bakterjologicznej. Jelito grube i dolne jelito cienkie zawierają bardzo wielkie ilości bakteryj, o których może dać wyobrażenie fakt odkryty przez J. Strasburgera, iż $^1/_3$ część całego kału ludzkiego składa się z bakteryj. Musimy więc zastanowić się poważnie nad tą okolicznością, czy przez anormalnie silną fermentację bakteryjną węglowodanów owocowych nie tworzy się w jelicie cienkiem nadmierna ilość gazu, wskutek czego ulega jelito zbyt wielkiemu wzdęciu, a następnie doznaje paraliżu. Z pośród węglowodanów, zdolnych do fermentacji, owoce zawierają oprócz cukru owocowego i gronowego — także pektyny. Jeżeli się zmiesza owoce, ogórki i inne roślinne artykuły żywnościowe z zawartością jelit, która zawiera bardzo wielkie ilości bakteryj, występuje-

często silna fermentacja i wytwarzanie się gazów. Jeżeli spożywa się owoce w wielkich ilościach, zostaje cukier wyługowany tylko w drobnej części w górnych odcinkach trawienia i dostaje się wiele materjału zdolnego do fermentacji do odcinków, w których osiedliły się bardzo wielkie ilości bakteryj, co wywołuje szybkie i silne wytwarzanie się gazu. Taki stan rzeczy wyjaśnia dostatecznie obraz omawianej choroby.

Przebieg choroby jest więc taki sam jak przy niedrożności jelit z powodów mechanicznych (jak naprzykład: zawęźlenie jelit). Przy niezdrożności jelit nie może się ich zawartość posuwać dalej, zostaje więc wstrzymana i ulega silnemu rozkładowi przez bakterje przy równoczesnem tworzeniu się gazów, poczem występuje wreszcie paraliż jelit. W wypadkach chorobowych, wywołanych równoczesnem spożyciem owoców i wody brak jest przyczyny mechanicznej niedrożności jelit, a występuje szybkie i nadmierne rozciągnięcie jelita i wywołany przez to paraliż.

Przy ocenie powstawania omawianego obrazu chorobowego należy jeszcze wziąć pod rozwagę i tę okoliczność, iż owoce posiadają często na swojej powierzchni gęste osady bakteryj, wywołujących fermentację oraz drożdże jak również, że także jelito cienkie i żołądek niektórych ludzi zawierają wielkie ilości bakteryj, których nie znajdujemy w tych organach u innych ludzi. Wobec tego można przyjąć, iż ludzie, posiadający wielkie ilości bakteryj w górnem jelicie cienkiem — znoszą szczególnie źle równoczesne spożywanie owoców i wody.

O ile chodzi o rolę, jaka przypada wodzie przy powstawaniu omawianego cierpienia, polega ona na tem, iż woda rozcieńcza soki trawienia i zmniejsza przez to ich odporność przeciw bakterjom. Przy przepełnieniu żołądka owocami i wodą, dostaje się ponadto jego zawartość rychlej do jelita. Wszystkie zaś te okoliczności przyczyniają się do przyśpieszenia procesów fermentacyjnych.

Choroba posiada jeszcze inny mechanizm powstawania, stwierdzony z całą pewnością po wypiciu większej ilości moszczu. Nie występuje wówczas paraliż jelita, lecz silny skurcz i zwężenie tak, iż jelito zostaje miejscami zamknięte, wskutek czego zawartość jelit nie może się posuwać dalej i powstają podobne objawy, a więc wstrzymanie stolca i wiatrów oraz gwałtowne boleści.

Jest jednak faktem, iż wielu ludzi je owoce pijąc równocześnie wodę, bez jakichkolwiek szkodliwych skutków. Okoliczność tę należy wyjaśnić tem, iż tworzenie się gazów, które musi się odbywać i u tych ludzi, nie jest tak silne i gwałtowne, aby powodowało zbytnie

wzdęcia i paraliż jelita. Dopiero przeciążenie drogi trawienia jest naogół szkodliwe; granica normalnego obciążenia zależy jednak od indywidualności, a rozpiętość jej jest bardzo rozmaita.

Należy zatem stwierdzić, iż przestroga, aby nie pić wogóle wody po obfitem spożyciu owoców — jest w całej pełni uzasadniona. Nieprzestrzeganie tego zakazu może nie wywołać czasem u pewnych ludzi szkodliwych skutków, ale za to u innych spowoduje napewno ciężkie choroby, a niekiedy nawet śmierć.

Zbytnia wrażliwość na białko i tysiącznik (myriophyllum spicatum). (Generał-lekarz Dr. Fritz Teuscher). Choroba, zwana nadwrażliwością (allergja), jest już oddawna znaną. Występuje ona na skórze w postaci wyrzutów, swędzenia i pokrzywki, na błonie śluzowej jako katar, kaszel, brak oddechu podobny do astmy i duszność, oraz na organach wewnętrznych w postaci zmian ciałek krwi, kurczowych ściągnięć mięśni i zaburzeń nerwowych. Nadwrażliwość może być wrodzona albo nabyta. Objawy chorobowe zostają wywołane przez środki podniecające (bodźce) rozmaitego rodzaju. Takiemi bodźcami mogą na przykład być: rozmaite rodzaje kurzu, artykuły żywności, leki, sierść zwierzca, pióra ptasie, pyłek pewnych gatunków kwiatów i traw, liście niektórych roślin oraz rozmaite bakterje chorobowe.

Kilka uwagi godnych i niecodziennych wypadków z tej dziedziny zaobserwował autor ubiegłego roku, a jeden z nich był wywołany nadmiernym spożyciem jaj kurzych. Jedna z pacjentek autora cierpiała mianowicie na uporczywy katar, kaszel podobny do astmatycznego oraz na wyrzuty skórne, podobne do pokrzywki; była ona już po poradę u rozmaitych lekarzy, którzy leczyli ją rozmaitemi środkami, jednakże stan jej zdrowia nie uzyskał trwałego polepszenia. Dane te naprowadziły autora na podejrzenie, iż chodzi w danym przypadku o nadwrażliwość; dopiero jednak po długotrwałych i wyczerpujących badaniach udało się wykryć bodziec, który był przyczyną choroby. Kobieta ta żywiła się przeważnie jajami, które mąż jej zakupywał po bardzo tanich cenach i doprowadziła do spożywania 42 jaj tygodniowo. Po zaniechaniu spożywania jaj i spożywania przez pewien czas innego białka zwierzącego w postaci mięsa i mleka, oraz po zastosowaniu odpowiedniego leczenia udało się uwolnić chorą w przeciągu dziesięciu dni zupełnie od uporczywych cierpień, które gnębiły ją przez przeszło sześć tygodni. Rzeczą godną uwagi było jeszcze to, iż pacjentka okazywała nadwrażliwość tylko na białko a nie okazywała jej na żółtko.

O wiele bardziej znamiennem okazało się wyjaśnione przez autora gromadne występowanie niedomagań na tle nadwrażliwości w pewnem nadbrzeżnem kąpielisku w Niemczech. U wielkiej ilości kąpiących się tam ukazywała się po wejściu do wody uporczywa pokrzywka. Ludzie kąpiący się tam zapadali też na silny katar z charakterystycznemi wydzielinami zielono-żółtemi, kaszel bardzo uciążliwy, któremu towarzyszył brak oddechu, podobny do astmy oraz na duszność. Lekarze zapytywani o powód tych niedomagań, podawali za ich przyczynę drażnienie skóry przez roślinność nadbrzeżną albo wdychiwanie pyłku traw nadbrzeżnych. Opowiadania kąpiących się o powstawaniu nieznanej choroby, naprowadziły jednak autora na szukanie gdzieindziej jej przyczyny. Zaczął on więc szukać tej przyczyny w samej wodzie i znalazł w płytkiej wodzie przy wejściu do kąpieliska pływającą roślinę wijącą się, a mianowicie kłosowaty tysiącznik (myriophyllum spicatum). Przez przeprowadzenie szczepień wyciągami z tysiącznika i innej jeszcze rośliny wodnej, zdołał też autor stwierdzić, iż tysiącznik był w danym przypadku rzeczywiście poszukiwaną przyczyną choroby. Okoliczność zaś, iż choroba występowała tak gromadnie akurat w danym roku wyjaśniła się tem, iż rośliny wodne mogły się wówczas rozwinąć w niezwykły sposób wskutek anormalnych upałów wiosennych, które podnosiły temperaturę wody do 18 — 20° Cels. Leczenie chorych uskuteczniano przez zakaz kąpieli w owem kąpielisku nadbrzeżnem oraz przez szczepienie wyciągiem roślinnym, przez co osiągano znieczulenie.

Na Pomorzu znajdują się jeziora, w których rośnie prawdopodobnie ta sama roślina wodna; między ludem tamtejszym krąży podanie, iż nie wolno się kąpać w jeziorze, gdy ono „kwitnie" a jeśli używa kto wówczas kąpieli, nabawi się choroby.

Jeżeli chciałoby się usunąć radykalnie możliwości zachorowania, należałoby wytrzebić tysiącznik w jeziorach, przeznaczonych na kąpiele. Wytrzebienie to byłoby bardzo łatwe, ponieważ tysiącznik posiada bardzo krótkie korzenie, osadzone słabo w gruncie, które można wyrwać siatkami drucianemi, naciągniętemi między dwoma łodziami.

Przenośność zatrucia mięsem. Zdarza się czasem, zwłaszcza w okolicach, gdzie istnieje zwyczaj spożywania surowego albo napół ugotowanego mięsa, iż pewna grupa osób zapada na chorobę podobną do tyfusu. Zarazkami takiego endemicznego [1]) zatrucia mięsem są bakcyle

[1]) Chorobami endemicznemi nazywamy choroby, występujące masowo w jednej miejscowości, a to dla odróżnienia od chorób epidemicznych, przenoszących się z miejsca na miejsce.

paratyfusu. Co do istoty zatrucia mięsem istnieją dwa odmienne zapatrywania.

Jedno z tych zapatrywań uważa zatrucie człowieka mięsem za normalne zakażenie zarazkami znajdującemi się w mięsie. Zapatrywanie takie opiera się na tem, iż zasadniczo zapadają na tę chorobę tylko te osoby, które spożyły mięso surowe albo napół ugotowane, podczas gdy nie zapadają na nią osoby, które spożyły mięso w stanie ugotowanym. Przez gotowanie bowiem zakażonego mięsa giną zarazki, a mięso staje się wskutek tego nieszkodliwe.

Według drugiego zapatrywania jest zatrucie mięsem nie tyle zakażeniem, ile raczej zatruciem. Wedle tego zapatrywania wytworzyły zarazki już w mięsie truciznę i wprowadzenie tej właśnie trucizny do organizmu wywołuje u człowieka zatrucie mięsem. Opiera się zaś to zapatrywanie na spostrzeżeniu, iż na zatrucie mięsem zapadają także — aczkolwiek wyjątkowo —— takie osoby, które spożyły mięso należycie ugotowane, wskutek czego zarazki musiały oczywiście zginąć a mięso zawierało już tylko odporną na wysoką temperaturę truciznę. Zresztą trucizna może wywołać sama przez się objawy zatrucia mięsem.

Spostrzeżenia dokonane w Austrji w czasie dwóch ostatnich endemij zatrucia mięsem wniosły do omawianej kwestji spornej nowe punkty widzenia. J. Hammerschmidt z Instytutu Badań Bakterjologiczno-Serologicznych Urzędu Zdrowia w Gracu zdołał przy tych endemjach wyhodować z moczu i kału dużej ilości chorych — bakcyle paratyfusu; fakt ten jest tem teraz dziwniejszy, gdy się zważy że spożywanie surowego mięsa nie jest w Austrji w zwyczaju. Hammerschmidt przypuszcza, iż bakcyle te przeżyły gotowanie mięsa wskutek tego, iż ukryły się w częściach ochronionych, a więc naprzykład w skrzepach krwi.

Za charakterem infekcyjnym zatrucia mięsem przemawia jeszcze dobitniej ta okoliczność, iż podczas endemji w Austrji zachorowało między innemi 15 osób, które wogóle nie spożywały mięsa z krowy, zarżniętej w danym przypadku z konieczności. W kale i moczu tych wszystkich osób stwierdzono jednak zarazki. Zachorowanie kilku z tych osób można było wyjaśnić w ten sposób, iż nie nastąpiło u nich bezpośrednie zakażenie zarazkami, lecz zatrucie produktami trującemi, które powstały poza organizmem ludzkim; osoby te sprowadzały mianowicie mleko z dwóch domów, w których przebywali chorzy na zatrucie mięsem. W omawianym przypadku istniała więc możliwość, iż bakcyle wytworzyły w mleku — podobnie, jak w mięsie — zarazki, wskutek czego choroba osób, które piły takie mleko, była znów wła-

ściwie tylko zatruciem wytworzonemi tamże produktami trującemi, a nie prawdziwem zakażeniem.

W dwóch wypadkach zatrucia mięsem bez jego spożywania można było jednak wykluczyć także i tę możliwość. W jednym z tych wypadków zachorowała mianowicie pewna kobieta, która pielęgnowała chorą na zatrucie mięsem i zaraziła się widocznie wskutek tego. Dowodem zaś tego, iż choroba została w danym przypadku przeniesiona z człowieka na człowieka jest okoliczność, iż pielęgniarka zachorowała po upływie tygodnia od rozpoczęcia się choroby u tej, którą pielęgnowała i że krew jej była zdolna do rozpuszczenia zarazków, co jest możliwe wówczas tylko, gdy ktoś przebył uprzednio zakażenie odpowiednimi zarazkami.

Zaobserwowane zarażenia się człowieka od człowieka bez pośrednictwa mięsa dowodzą — wedle Hammerschmidta — niewątpliwie, iż do wywołania zatrucia mięsem wystarczy samo przyjęcie bakcyla. Nie są do tego koniecznie wymagane trucizny wytworzone uprzednio w mięsie.

Gdyby zatrucia mięsem bez jego spożycia potwierdziły się także przy innych endemjach, powstałaby nowa możność ich zwalczania.

Sok z rzodkwi — jako środek leczniczy w chorobach żółci. Medycyna ludowa zaleca oddawna świeży sok z rzodkwi jako środek w chorobach żółci. Ostatnio przeprowadzono w pewnej klinice niemieckiej oficjalne badania nad działaniem soku z rzodkwi na żółć i przekonano się, że istotnie ten stary ludowy środek przynosi ulgę w cierpieniach żółci i wątroby.

Do badań klinicznych użyto świeżego soku uzyskanego przy pomocy zwykłej prasy owocowej z należycie oczyszczonych i drobno pokrajanych kawałków rzodkwi. Osoby, poddane badaniom, otrzymywały regularnie 100 cm^3 soku z rzodkwi. Skuteczność działania soku stwierdzono zapomocą sondy, zapuszczonej do dwunastnicy, z której wyciągano wydzieliny żółciowe.

Sok z rzodkwi działa na zdrowych ludzi dwojako: w godzinę po spożyciu soku żółć otrzymuje jasne zabarwienie i znacznie szybciej się wydziela, po dwóch godzinach żółć ciemnieje, nieraz nawet dziesięciokrotnie w porównaniu z normalnym kolorem żółci, a opróżnienie woreczka żółciowego doznaje wydatnego ułatwienia i przyśpieszenia.

Wpływ soku z rzodkwi na organizm chory zależy od rodzaju cierpienia. Przy kamieniach żółciowych wzmaga się wprawdzie ilość żółci, ale jej wydzielanie się ma stosunkowo nieznaczny wpływ na

opróżnienie się woreczka żółciowego. U chorych na żółtaczkę występują objawy zupełnie podobne do skutków, jakie po dwóch podaniach wywiera sok z rzodkwi, spożyty przez ludzi zdrowych.

Wspomniane badania nie dały dotychczas odpowiedzi na pytanie, czy dodatnie działanie soku z rzodkwi na żółć zawdzięczamy zawartym w nim solom siarki i magnezu, czy też dodatkowemu działaniu jakiegoś innego, jeszcze nieznanego, składnika.

Okoliczność ta jest przedmiotem dalszych badań.

W każdym razie nie ulega wątpliwości, że sok z rzodkwi jest pełnowartościowym środkiem leczniczym, posiadającym ponadto własności moczopędne i przyśpieszające trawienie.

RÓŻNE:

W jaki sposób zużytkowuje się trociny? Sprawa zużytkowywania trocin ma szczególne znaczenie w przemyśle drzewnym przyczem idzie nie tylko o to, aby trociny należycie zużytkować, ale przedewszystkiem o to, aby z zakładów przemysłowych usunąć szybko łatwopalny materjał, jakim są trociny.

Najprostszym sposobem zużytkowania trocin jest ich spalanie. Do tego celu istnieją wprawdzie specjalne urządzenia paleniskowe, ale wykorzystanie siły cieplnej przy tym sposobie jest o wiele mniejsze, niż przy spalaniu twardego drzewa. Stopień wykorzystania ciepła wzrasta, gdy jako opału użyjemy brykietów z trocin, przyczem jako materjał wiążący wchodzą w rachubę różne żywice i smoła drzewna. Brykietowanie trocin wymaga jednak wysokich temperatur i dużych ciśnień tak, że narazie opłaca się ono tylko przy dużych ilościach trocin.

Ostatnio zaczęto z trocin wyrabiać płyty budowlane i izolacyjne, odeskowanie podłóg i sztuczne drzewo. Płyty z trocin doskonale uszczelniają ciepło, gdy temperatura nie przekracza 100°, a one same nie są narażone na działanie wilgoci.

Dzięki dużej zdolności wchłaniania cieczy nadaje się mąka drzewna na materjał do napawania przy produkcji nitroglicerynowych środków wybuchowych lub też jako składnik przemysłowych materjałów wybuchowych.

Przedmiotem badań i prób jest obecnie możliwość zużytkowywania trocin, napojonych odpadkami krwi z rzeźni lub gnojówką, jako nawozu w gospodarstwie rolnem.

Ale najważniejsze możliwości zużytkowania trocin istnieją na drodze chemicznych przeróbek, gdyż trociny mają wtedy tę przewagę, że

odpada konieczność rozdrabniania materjału drzewnego. Przez ocukrzenie trocin można z nich otrzymać ksylozę (cukier drzewny) lub alkohol. Możliwa jest również przeróbka trocin na materjał celulozowy, który narazie nie posiada pełnej wartości, gdyż trociny posiadają za krótkie włókna drzewne. Brak ten można jednak usunąć przy pomocy odpowiednich metod fabrykacji.

Niedużym nakładem można z trocin wyrabiać również kwas szczawiowy, mający duże zastosowanie przy produkcji wytrawy (bejcy), używanej do t. zw. druczkowania czyli drukowania na tkaninach, przy bieleniu skóry, przy blichowaniu wosku i słomkowych plecionek, przy wyrobie atramentu, środków czyszczenia metali, celuloidu i sztucznego jedwabiu, a także w przemyśle żarówkowym. Jako produkt uboczny powstaje przytem potasz (popiół drzewny).

Z trocin pochodzących z drzewa szpilkowego, które niedługo leżało na składzie, można uzyskać olej terpentynowy, a z trocin dębowych — dający się łatwo wyciągnąć i pokupny garbnik.

Statystyka wydobycia złota. Od roku 1492, t. j. od odkrycia Ameryki do roku 1933 wydobyto ogółem około 32.176 tonn złota. Cała ta ilość nie zajęłaby więcej miejca, niż sześcian, którego bok wynosi 26,5 m. długości.

W poszczególnych czasokresach wydobyto następujące ilości złota: 13% w latach od 1492 do 1850; 50% w latach od 1851 do 1900 i 35% w latach od 1901 do 1933.

Złoto to pochodzi w 30% z Afryki, w 27% z Ameryki Północnej, w 15% z Australji, w 11% z Ameryki Południowej, w 10% z Azji i w 5% z Europy.

Główne punkty wydobycia złota przesunęły się od roku 1492 bardzo mocno. W okresie 1493 — 1850 najwięcej złota przychodziło z Ameryki Południowej. Ta część świata dostarczała w 17. wieku 61% całej produkcji złota, w 18. wieku aż 80%, a w pierwszej połowie 19. wieku już tylko 38,3%. Od tego czasu południowo-amerykański udział w światowej produkcji złota spada coraz bardziej i dzisiaj nie przekracza nawet 3%. W drugiej połowie 19. wieku występuje na pierwszy plan Ameryka Północna i Australja: pierwsza dostarczyła 36%, druga 31% całego wydobycia światowego.

Zkolei wzrasta udział Afryki wynoszący w latach od 1901 do 1925 około 42%, podczas gdy Ameryka Północna w tym okresie dała tylko 28%, a Australja zaledwie 13%. Ta przewaga Afryki wzmaga się jeszcze w okresie 1925 — 1933.

W latach od 1928 do 1933 wydobyto w Afryce 54% ogólno-światowej produkcji złota, w Ameryce Północnej — 25%, w Europie — 8,63%, w Azji — 5,5%, a w Australji tylko 3,63%.

Od 1885 roku światowe wydobycie złota dość równomiernie wzrasta doznając w międzyczasie trzykrotnego spadku, a mianowicie: mocnego w roku 1899, nieco słabszego w latach od 1912 do 1914 i bardzo dużego, spowodowanego wojną światową, w latach od 1916 do 1922. Od tego czasu wydobycie złota stale się podnosi.

W roku 1932, co do którego mamy dokładne dane, wydobyto w poszczególnych krajach następujące ilości złota: Transwaal — 48%, Kanada — 12%, Stany Zjednoczone A. P. — 10%, Rosja — 8%, Australja — 4%, Meksyk — 3%, Rodezja — 2%. Poczynając od 1932 roku Rosja zaczyna się wysuwać na czoło producentów złota, gdy bowiem w roku 1933 wydobyto w Transwaalu 340 tonn tego szlachetnego kruszcu, to w Rosji osiągnięto 88 i pół tonny, w Kanadzie 84 tonny, a w Stanach Zjedn. A. P. 78 tonn. W międzyczasie wydobycie złota w Rosji gwałtownie wzrosło.

Uszkodzenia skór przez trychophytony. Stuart i Frey przeprowadzili studja nad uszkodzeniem skór przez trychophytony. Otóż okazało się, iż trychophytony atakują tylko żywe zwierzęta; nie niszczą one sierści, lecz uszkadzają przeważnie liczko i wdzierają się także do górnej warstwy skórówki. Na zwalczanie trychophytonów należy zwracać specjalną uwagę ze względu na wyrządzane przez nie szkody materjalne.

Łubin odgoryczony. W Niemczech zyskuje coraz większe zastosowanie wprowadzanie do użytku łubinu słodkiego, który hoduje się dla celów doświadczalnych w Instytucie Cesarza Wilhelma. Pozatem dąży się tam jednak do ulepszenia metody odgoryczania zwykłego łubinu oraz do bardziej ekonomicznego wyzyskania go w tym kierunku, aby uzyskać bardzo wartościowe materjały łubinu na paszę. Ostatnio wynaleziono w tej dziedzinie nową metodę, która dąży do otrzymania łubinu praktycznego zupełnie odgoryczonego przy równoczesnem uzyskiwaniu zawartości jego tłuszczu. Zasada tej metody przedstawia się — wedle „Technische Blätter" — jak następuje: Rozdrobniony łubin umieszcza się w zbiornikach — próżniach i działa się na niego gazami tlenku etylenu, używanym jako gaz T. w zwalczaniu szkodników. Gaz ten przemienia substancje gorzkie w substancje rozpuszczalne w benzynie; następnie ekstrahuje się śrut łubinowy benzyną. Jako produkty tego procesu otrzymuje się odgoryczony

i odłuszczony śrut łubinowy oraz roztwór gorzkich substancyj łubinu i tłuszczu łubinowego w benzynie. Po oddestylowaniu benzyny pozostaje zawierający substancje gorzkie tłuszcz łubinu, którego można używać do celów technicznych, jak naprzykład do produkcji mydła. Przy użyciu tej metody odpadają straty substancji suchej, jakie powstawały przy zastosowaniu poprzednich metod. Uzyskana pasza twarda wykazuje zawartość już tylko 0,03% alkaloidów wobec 0,8% alkaloidów w materjale wyjściowym.

ORZECZNICTWO NAJWYŻSZEGO TRYBUNAŁU ADMINISTRACYJNEGO.

Późniejsze zgłoszenie dokumentów przez wdowy i sieroty, a prawo do zaopatrzenia za czas poprzedni.

Z przepisów, zawartych w art. 36 ustawy emerytalnej, wynika, iż w razie opóźnienia w zgłoszeniu dowodów względnie dokumentów, dotyczących uprawnień emerytalnych, uprawnienia te zrealizowane być mogą dopiero w dniu pierwszego miesiąca, następującego po zgłoszeniu, chyba, że funkcjonarjusz nie ponosi winy opóźnionego przedstawienia dokumentów.

O ile jednak chodzi o prawa wdów i sierot po funkcjonarjuszach państwowych, względnie zawodowych wojskowych, art. 79 ustawy emerytalnej wprowadza w tej dziedzinie przepis odmienny, a mianowicie stanowi, iż wdowy i sieroty po funkcjonarjuszach państwowych i zawodowych wojskowych otrzymują w **każdym razie różnicę** powstałą za czas, nieobjęty obliczeniem z powodu późniejszego przedstawienia dokumentów, dotyczących zmarłego męża względnie ojca.

(Wyrok N. T. A. z 30.IX.1935 r. L. Rej. 8717/32 w sprawie ze skargi Marji Dobkiewicz).

Uprawnienia wojskowych zawodowych b. armji austrjackiej do zaopatrzenia emerytalnego ze Skarbu Państwa.

Zawodowy podoficer b. państwa zaborczego austrjackiego, odpowiadający warunkom § 74 austrjackiej ustawy z dnia 27 grudnia 1875 r. Nr. 158 Dz. P. P. ,to jest posiadający 18 lat czynnej nieprzerwanej służby wojskowej, powinien być uważany za trwale niezdolnego do służby w rozumieniu tej ustawy emerytalnej, a ponadto na wskazany okres (18 lat) składają się również podwójnie liczone lata służby podczas wojny.

W tym stanie rzeczy b. austrjacki podoficer zawodowy posiadający 18 lat służby wojskowej, powinienby być uważany za emeryta b. państwa zaborczego w myśl art. 105 ustawy emerytalnej i jako taki w myśl art. 82 tejże ustawy byłby uprawniony do otrzymania zaopatrzenia emerytalnego za służbę zaborczą.

(Wyrok N. T. A. z dn. 17.X.1935 r. L. Rej. 9792/33 w sprawie ze skargi Wasyla (Bazylego) Szczerbaniuka).

Uprawnienia władzy administracyjnej do zmiany lub uchylenia decyzji według swobodnego uznania.

Według art. 99 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej o postępowaniu administracyjnem decyzje, na mocy których strony lub osoby inne nie nabyły żadnych praw, mogą być uchylane i zmieniane z urzędu w każdym czasie tak przez władze, która decyzję wydała, jak i w trybie nadzoru przez władzę przełożoną. Z postanowienia tego wypływa więc prawo dla władzy do uchylania lub zmiany decyzji według jej swobodnego uznania, natomiast nie nadaje postanowienie to żadnego prawa do domagania się uchylenia lub zmiany decyzji stronie, której uprawnienia w tej dziedzinie regulują inne postanowienia postępowania administracyjnego a mianowicie art. 95 — 98.

Gdy więc władza rozstrzygając sprawę w płaszczyźnie art. 99, a więc w granicach swego swobodnego uznania, nie skorzystała ze swego uprawnienia do uchylenia swojej poprzedniej decyzji, to obojętną jest rzeczą, jakiemi motywami w tej mierze kierowała się względnie czy przedsięwzięła jakiekolwiek czynności, które mogłyby nawet świadczyć o jej zamiarze wznowienia, skoro w ostatecznym wyroku swej poprzedniej decyzji ani nie uchyliła, ani nie zmieniła.

(Wyrok N. T. A. z 21.X.1932 r. L. Rej. 3037/32 w sprawie ze skargi Jana Dziubka).

Jaki wpływ mają okoliczności, stwierdzające niezdolność do służby funkcjonarjusza państwowego, na wymiar zaopatrzenia emerytalnego pozostałej po jego śmierci rodziny?

Prawa wynikające w art. 11 ustawy emerytalnej z dnia 11 grudnia 1923 r. poz. 46 Dz. Ust. z r. 1924, winny być przyznane rodzinie zmarłego funkcjonarjusza państwowego lub zawodowego wojskowego, o ile przy istnieniu innych warunków, w tym artykule przewidzianych, niezdolność tego funkcjonarjusza do służby oraz utrata conajmniej 95% zdolności do zarobkowania **zostały za życia jego jeszcze stwierdzone.**

Braku powyższego nie mogą zastąpić żadne dowody, mające wpływ na stwierdzenie stopnia utraty zdolności zarobkowej za życia funkcjonarjusza, ponieważ w myśl wyraźnego przepisu § 14 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 marca 1931 r. poz. 302 ocena zdolności do służby wojskowej w przypadkach, wskazanych w art. 9 ustawy emerytalnej z dnia 11 grudnia 1923 r., stopień utraty zdolności zarobkowej w myśl art. 11 i 12 względnie 54 tejże ustawy, związek przyczynowy choroby ze służbą wojskową, trwałą niezdolność do służby wojskowej w myśl art. 47 tejże ustawy i t. d. stwierdza ostatecznie orzeczenie Komisji Wojskowo-Lekarskiej, zatwierdzone co do oficera (§ 15) przez Ministra Spraw Wojskowych.

(Wyrok z dn. 13.V.1935 r. L. Rej. 6956/32 w sprawie ze skargi Marji Fularowej).

Czy odesłanie do poprzedniej decyzji z przytoczeniem dodatkowego uzasadnienia jest równocześnie wydaniem nowej decyzji?

Władza administracyjna tej samej instancji, rozpatrując po raz drugi odwołanie wniesione przez skarżącego od decyzji, która już rozstrzygnęła sporną kwestję, jeżeli nie ograniczyła się do odesłania skarżącego do poprzedniej decyzji, lecz przytoczyła dalsze uzasadnienie odmowy, należy uważać, że wydała w tej samej sprawie nową decyzję, od daty której rozpoczyna się bieg przedawnienia lub wniesienia odwołania do wyższej instancji, względnie do Trybunału Administracyjnego.

(Wyrok N. T. A. z dnia 24.IX.1935 r. L. Rej. 2274/32 w sprawie ze skargi Onufrego Oleksiuka).

SPRAWOZDANIA I RECENZJE.

1) Dr. roln. Tadeusz Konopiński prof. Akademji Medycyny Weterynaryjnej we Lwowie. 1) OCENA BYDŁA OPASOWEGO (RZEŹNEGO). 2) TRZODA CHLEWNA JAKO TOWAR RZEŹNY.

W naszym ogólnym programie gospodarczym zajmuje niewątpliwie jedno z naczelnych miejsc zagadnienie, dotyczące całokształtu spraw, związanych z produkcją hodowlaną. Bliższa obserwacja tej dziedziny naszej gospodarki wykazuje niestety brak na tym odcinku należytego skoordynowania interesów producenta z interesami konsumenta. Następstwa tego są takie, że producent otrzymuje w większości wypadków za wyprodukowany żywiec ceny niskie, gospodarczo nieusprawiedliwione, a konsument płaci zazwyczaj za mięso i przetwory mięsne ceny wysokie, niepozostające w żadnej proporcji do cen, płaconych producentowi za żywiec. Różnica pomiędzy ceną żywca, a ceną mięsa w postaci godziwego zysku kupieckiego, pozostaje rzadko w kieszeni solidnego kupca (przetwórcy) i ginie przeważnie w łańcuszkowym i spekulacyjnym systemie pośrednictwa.

Próby, podejmowane na niektórych targowiskach i rynkach mięsnych w kierunku uregulowania tych niezdrowych stosunków i należytego zorganizowania oraz zracjonalizowania obrotu żywcem i przetworami mięsnemi, nie dają, jak dotychczas, zadawalających rezultatów, przedewszystkiem z tego powodu, że do zagadnienia tego podchodzi się zazwyczaj po dyletancku, bez uprzedniego głębszego przemyślenia oraz gruntowniejszego zbadania i przestudjowania całokształtu zagadnienia.

W tych warunkach stanowią prace profesora Tadeusza Konopińskiego: 1) Ocena bydła opasowego (rzeźnego) i 2) Trzoda chlewna jako towar rzeźny, wydane w roku 1935 — Skład Główny: Rolnicza Drukarnia i Księgarnia Nakładowa w Poznaniu, ul. Sew. Mielżyńskiego 24 — pierwszorzędny przyczynek do uporządkowania na-

szego rynku mięsnego. W pracach tych traktuje bowiem autor zagadnienie produkcji hodowlanej wszechstronnie, w zakresie interesującym zarówno hodowcę, jakoteż kupca, przetwórcę i konsumenta.

Prace są oparte nietylko na materjale ściśle naukowym i specjalnych studjach w kraju i zagranicą, lecz również na kilkunastoletnich próbach i doświadczeniach praktycznych, przeprowadzonych osobiście przez autora.

Całość zagadnienia jest przedstawiona przystępnie tak, że nawet laik w tej dziedzinie może z tych prac korzystać z pożytkiem.

Książka pierwsza **„Ocena bydła opasowego (rzeźnego)“** obejmuje 58 str. druku oraz 22 ryciny i składa się ze słowa wstępnego, trzech rozdziałów i zakończenia.

W słowie wstępnem, po zilustrowaniu obecnie istniejących, nienormalnych stosunków pomiędzy producentem, a kupcem, handlującym żywcem, wskazuje autor na rolę, jaką powinienby spełnić w handlu żywcem kupiec, jako pośrednik między producentem, a konsumentem. Przytem podkreśla autor z naciskiem, iż rolę pośrednictwa może spełnić zadawalająco tylko kupiec, który obok kwalifikacyj fachowych (znajomość rynku, niezbędny zasób wiadomości technicznych i handlowych) posiada jednocześnie odpowiednie kwalifikacje moralne, znajdujące swój wyraz w solidnej kalkulacji kupieckiej.

W rozdziale I „Wartość rzeźna i mięsna poszczególnych kategoryj bydła“ podnosi autor, iż przy ocenie wartości użytkowej bydła rzeźnego musi się ściśle rozgraniczać pojęcie wartości rzeźnej od pojęcia wartości mięsnej, gdyż pojęcia te nie pokrywają się zawsze.

Wartość rzeźną bydła określa się na podstawie t. zw. „wagi rzeźnej“ t. j. wagi 4 ćwiartek mięsa, uzyskanych po zabiciu zwierzęcia, spłynięciu krwi, zdjęciu skóry i odjęciu: głowy, odnoży, zewnętrznych i wewnętrznych organów płciowych, wnętrzności, naczyń krwionośnych, klatki piersiowej i brzucha wraz z otaczającemi je tkankami, a nadto tchawicy i ściągniętej części przepony, — jednak z wyjątkiem nerek wraz z otaczającym je tłuszczem, które wchodzą w skład wagi rzeźnej, — rdzenia kręgowego i wymienia.

Wartość mięsną określa się na podstawie właściwości mięsa, t. j. jego smaku, zapachu, barwy, spoistości, stopnia tłustości, struktury, gatunku tłuszczu oraz reakcji przy przyrządzaniu (gotowaniu, smażeniu i t. p.).

Podczas próbnych ubojów bydła, przeprowadzanych przez autora w Rzeźni Miejskiej w Poznaniu, uzyskano, zależnie od kategorji zwierzęcia (wolce, woły, buhaje, krowy i jałowice), stanu opasienia i wieku, 38 — 64% wagi rzeźnej w stosunku do żywej wagi bydlęcia.

Wybitnie opasione sztuki bydła, nagrodzone na wystawie zwierząt opasowych, urządzonej podczas Poznańskiej Wystawy Krajowej w roku 1929 w Poznaniu, dały 62,5% — 66,1% wagi rzeźnej.

Autor zaznacza, iż największa waga rzeźna stwierdzona u bydła dorosłego, jest, jak podaje Cornevin „Traité de zootechnie générale Paris 1891", — 75%.

Waga rzeźna cieląt, ustalona przez autora na podstawie próbnych ubojów, przeprowadzonych w Rzeźni Miejskiej w Poznaniu, tak samo jak z bydłem, wyniosła zależnie od kategorji, stanu odżywiania, sposobu tuczenia i wieku zwierzęcia, 38 — 70% w stosunku do wagi żywej.

Waga rzeźna i jakość mięsa są uzależnione od: wieku, rasy, płci i stanu opasienia bydlęcia. Dobre mięso uzyskuje się tylko ze zwierząt, bitych we właściwym wieku, określonym przez autora u cieląt na 2 tygodnie do 6 miesięcy, a u bydła dorosłego na 2 — 6 lat.

Mięso z cieląt, bitych w wieku poniżej 2-ch tygodni, jest niedojrzałe, posiada małą wartość odżywczą i nadaje się tylko do wyrobu taniego gatunku kiełbas.

Mięso zwierząt w wieku 6 — 12 miesięcy (bukaty) jest również niedojrzałe, w smaku mdłe i dlatego jest używane najczęściej do wyrobu kiełbas.

Sztuki stare, nawet opasione, lecz za młodu źle żywione, dają niedostateczną jakość i ilość mięsa. W sztukach takich jest zazwyczaj duża ilość tłuszczu, a niewiele samego mięsa, przytem mięso z takich sztuk jest suche, łykowate i niesmaczne.

Co do rasy podaje autor, iż w Europie znajdują się rasy, które nadają się specjalnie do produkcji dużej ilości mleka, inne nadają się lepiej do opasu, a inne jako zwierzęta pociągowe (robocze). Istnieją również rasy nadające się do powszechnej użytkowości.

W Polsce mamy następujące rasy względnie typy bydła: nizinne (czarno- i czerwono-białe), czerwone polskie, symentalskie, rasy prymitywne (białogrzbiety i żuławki), wreszcie najbardziej rozpowszechnione bydło nierasowe, pochodzące z całego szeregu krzyżówek.

Bydło nizinne z województw centralnych jest przeważnie typem bydła mlecznego, nieprzedstawiającego zazwyczaj pierwszorzędnego materjału rzeźnego. Natomiast bydło nizinne z województw zachodnich, jest użyteczności mleczno-mięsnej, t. zn. przy zadawalającej mleczności daje również znakomite opasy.

Bydło czerwone polskie jest użytkowości wszechstronnej i daje mięso jakości wyborowej oraz dobrą wagę rzeźną.

Bydło symentalskie, znajdujące się u nas w nieznacznych ilościach,

należy do rasy wszechstronnie użytkowej, a mięso z niego zalicza się do wysokiej kategorji.

Pozostałe typy bydła w Polsce są pod względem użyteczności rozmaite i tylko ocena pokroju (eksterjeru) i uwzględnienie charakterystycznych cech bydlęcia może decydować o jego przydatności do produkcji opasów.

Jeżeli idzie o płeć, stwierdza autor, że najlepsze mięso, zwłaszcza na pieczeń, uzyskuje się z wołów młodych, tuczonych w wieku poniżej 4-ch lat.

Mięso starych wołów i starszych krów dobrze odżywionych nadaje się lepiej do gotowania, aniżeli do smażenia.

Mięso buhajów jest zazwyczaj mniej cenione od mięsa z wołów i wolców.

Mięso jałowic i młodych krów dobrze odżywionych jest delikatne i smaczne.

Mięso z krów wychudzonych, osłabionych wskutek nadmiernej produkcji mleka, jest niesmaczne i mało wartościowe pod względem odżywczym.

Po przedstawieniu składu chemicznego mięsa przytacza autor stosowaną u nas klasyfikację mięsa cielęcego i wołowego, wskazując przytem na właściwości jakościowe poszczególnych części mięsa oraz rodzaje potraw, do sporządzania których nadają się najlepiej poszczególne części mięsa.

Na końcu tego rozdziału podnosi autor, iż mięso bezpośrednio po uboju nie nadaje się do spożycia i musi uprzednio przejść t. zw. proces dojrzewania (proces chemiczny, przez który przechodzi mięso po uboju). Proces dojrzewania mięsa ze starych zwierząt trwa 10 — 20 dni, a ze zwierząt młodych 7 — 10 dni. Proces dojrzewania mięsa można sztucznie przyśpieszyć przez poddanie mięsa działaniu octu lub kwaśnego mleka albo maślanki. Mięso, które nie przeszło procesu dojrzewania, nadaje się tylko do gotowania, a nie do sporządzania dobrej pieczeni. Ponieważ jednak tak długie przetrzymywanie mięsa jest niemożliwe bez odpowiednich urządzeń chłodniczych, przeto wyprowadza autor wniosek, iż rzeźnie w większych ośrodkach konsumcyjnych, a specjalnie w Warszawie, powinny być bezwzględnie wyposażone w konieczne urządzenia chłodnicze.

W rozdziale II podaje autor kryterja przy ocenie wartości bydła rzeźnego, zaliczając do nich: zdrowie, wiek, rasę, gatunek i płeć oraz stopień opasienia bydlęcia, poczem podaje sposób rozpoznawania tych kryterjów. I tak: zdrowe bydło jest żywe, wesołe, zwraca uwagę na otoczenie, głowę trzyma normalnie (nie opuszczoną) je dobrze, pije

wodę długiemi łykami, w 30 — 60 minut po spożyciu przeżuwa, skórę ma miernie wilgotną, elastyczną o równej temperaturze, koniec wargi górnej i brzegi otworów nosowych są wilgotne i t. p.

W tej części podaje również autor sposób rozpoznawania najczęściej spotykanych chorób u bydła t. j. pryszczycy, gruźlicy i zarazy płucnej.

Wiek bydlęcia poznaje się najlepiej na podstawie stanu uzębienia; zmiany, zachodzące w uzębieniu w miarę wieku, przedstawia autor szczegółowo na odpowiednich rycinach. U krów można określić przybliżony wiek także na podstawie ilości pierścieni, znajdujących się na rogach, przyczem ilość tych pierścieni, odpowiada ilości cieląt, które miała krowa. Ponieważ krowa ma pierwsze cielę w wieku około 3-ch lat, przeto jeżeli na rogach są np. trzy pierścienie to wiek jej wynosi około 6 lat.

W części dotyczącej rasy, gatunku i płci wskazuje autor na konieczność segregowania bydła na targowiskach w jednolite partje według rasy, gatunku, płci i stopnia opasienia zwierzęcia.

Na końcu tego rozdziału podaje autor sposób rozpoznawania stopnia opasienia bydła zapomocą oględzin zewnętrznych i dotyku.

W rozdziale III „Zakup i sprzedaż bydła" omawia autor stosunek, jaki powinien istnieć między producentem żywca, a konsumentem, zaznaczając, iż może on być poprawny tylko wówczas, jeżeli będzie oparty na obopólnem zaufaniu, wynikającem z wzajemnej solidności.

Zakup zwierząt rzeźnych powinien się odbywać wyłącznie według stwierdzonej żywej wagi zwierzęcia. Autor podnosi, iż zakup na oko jest zabroniony rozporządzeniem Prezydenta R. P. z dnia 27.X.1933 r. (Dz. Ust. Nr. 85, poz. 639).

Bydło powinno się ważyć rano (naczczo); zwierzę nakarmione i napojone przed ważeniem wykazuje wagę o 20 — 50 kg wyższą.

W dalszej części omawia autor zagadnienia związane z transportem bydła, przytaczając przytem obowiązujące u nas „Postanowienia o przywozie zwierząt", w myśl których do przewozu zwierząt powinno się używać w zasadzie wagonów krytych, zaopatrzonych w duże otwory (klapy przewietrzne). Przy przewozie zwierząt dużych w wagonach niezaopatrzonych w takie klapy, należy drzwi uchylić przynajmniej do połowy, zabezpieczając otwory odpowiednią kratą (zaporą) tak, by zwierzę nie wypadło. Przewóz zwierząt powinien się odbywać w wagonach wydezynfekowanych, a podłoga ma być wyłożona ściółką.

Autor zaznacza również, iż sprawa ładowania zwierząt do wagonów jest unormowana instrukcją wydaną przez Min. Rolnictwa i Re-

form Rolnych w kwietniu 1933 r. W myśl tej instrukcji należy na jedną sztukę bydła opasowego przeznaczyć 1,6 m^2 podłogi wagonu, a dla cielęcia (owcy, kozy) 0,4 m^2. Do wagonów o powierzchni podłogi 21,3 m^2, używanych najczęściej do przewozu zwierząt, można zatem załadować w myśl wspomnianej instrukcji: 16 sztuk bydła wyrosłego przy przewozie do 100 km i 15 szt przy przewozie ponad 100 km. Cieląt można ładować do takich wagonów 45 względnie 43 sztuki.

Przed transportem należy bydło nakarmić i napoić, a przy transporcie ponad 36 godzin powinno ono być karmione, a w szczególności pojone przynajmniej co 36 godzin.

Strata wagi zwierzęcia w czasie transportu jest zależna od pory roku (w okresie upałów jest strata większa), stopnia niewygód podczas transportu i czasu trwania transportu. Według danych, zebranych przez autora od różnych producentów bydła opasowego i kupców w Wielkopolsce, strata żywej wagi bydlęcia podczas transportu wynosiła 3,6% — 10,2%.

W zakończeniu pracy podkreśla autor doniosłość funkcji, jaką w naszem rolnictwie stanowi handel zwierzętami rzeźnemi i wskazuje na braki i niedociągnięcia w tej dziedzinie, wynikające przedewszystkiem z braku należytego wyrobienia fachowego i moralnego znacznej części kupiectwa, zajmującego się handlem żywcem.

Wobec tego wyprowadza autor w zakończeniu konkluzję, iż zasadnicza poprawa stosunków w handlu bydłem może nastąpić tylko przez należyte wyszkolenie i wychowanie potrzebnego zastępu kupiectwa, przysposobionego do tego zawodu tak pod względem fachowym, jak i moralnym.

Książka **„Trzoda chlewna jako towar rzeźny"** obejmuje 132 str. druku oraz 27 rycin i składa się ze słowa wstępnego, 12 rozdziałów i zakończenia.

W słowie wstępnem stwierdza autor, iż nauka hodowli wykazuje jak dotychczas „niemal zupełną obojętność" dla zagadnienia racjonalnego zużytkowania trzody chlewnej. Z tego względu do należytego, praktycznego rozwiązania tego zagadnienia brak jest dzisiaj niezbędnych podstaw naukowych, któreby oświetlały gruntowniej i wszechstronniej to zagadnienie. Praca, podjęta przez autora, ma zatem na celu przynajmniej częściowe usunięcie braków, istniejących na tym odcinku.

W rozdziale I omawia autor kierunki produkcji i typy użytkowe trzody chlewnej, rozróżniając przytem dwa zasadnicze typy świń, to

jest nadające się lepiej na mięso i nadające się przedewszystkiem na słoninę. Na mięso nadają się najlepiej sztuki młode (8 — 12 miesięcy, wagi żywej 100 — 150 kg), natomiast na słoninę sztuki starsze, cięższe.

Obok wieku wpływa na rodzaj użytkowości trzody chlewnej przedewszystkiem rasa (odmiana) i dlatego w dalszej części swej pracy podaje autor poszczególne rasy i odmiany świń w Polsce, ich cechy charakterystyczne, zalety hodowlane, obszary hodowli i t. p., rozdzielając je, zależnie od tego, czy się lepiej nadają na mięso, czy też na słoninę, na rasę mięsną i na rasę słoninową.

Do rasy mięsnej należą: 1) wielka biała rasa angielska (w wieku 7—8 miesięcy i przy wadze 82—94 kg. nadaje się najlepiej na bekony), 2) średnia biała angielska, 3) biała świnia ostroucha, 4) uszlachetniona rasa krajowa zwisłoucha, 5) świnia gołębska („powstała 30 lat temu w okolicy nad dolnym Wieprzem przez krzyżowanie pierwotnej polskiej świni kłapouchej ze świńmi rasy „berkshire"; nazwa pochodzi od wsi Gołąb, skąd wzięto pierwsze osobniki tej świni pod obserwację zootechniczną) 6) wielka czarna świnia angielska.

Do rasy słoninowej należą: 1) świnia polska wielka długoucha (dawniej była w całej Polsce, obecnie zachowała się jeszcze tylko w powiecie Mołodeczno na Wileńszczyźnie), 2) świnia polska mała ostroucha. Pozatem do świń słoninowych można zaliczyć rasę wielką białą angielską i uszlachetnioną rasę krajową zwisłouchą, jednak dopiero w wieku dojrzałym, t. j. po ukończeniu 1½—2 lat.

W rozdziale II. podaje autor kryterja przy ocenie wartości rzeźnej i mięsnej trzody chlewnej, które w poszczególnych wypadkach będą odmienne i zależne od celu, do jakiego towar jest nabywany (do chowu czy na rzeź, czy na wyrób szynek, bekonów, mięsa i t. p.)· Do kryterjów tych zalicza autor: zdrowie, pokrój, wiek, rasę, płeć, wpływ żywienia, wpływ pielęgnacji i rodzaj transportu. Jednocześnie podaje autor sposób rozpoznawania wyszczególnionych właściwości. Tak n. p.: zdrowa świnia jest dość żywa (sztuki starsze są leniwe, ociężałe, męczą się łatwo), przy poruszaniu się chrząka. Skóra świni zdrowej jest sucha z wyjątkiem ryja, włos jest gładki, przylegly i połyskujący. Żre dobrze z apetytem, oddech ma spokojny, u sztuk utuczonych szybszy.

Choroby najczęściej spotykane u świń są: rożyca świń, pokrzywka, zaraza świń, pomór świń, pryszczyca i gruźlica.

Wiek świń rozpoznaje się najłatwiej na podstawie stanu uzębienia,

przyczem zmiany, zachodzące w uzębieniu w miarę wieku, opisuje autor szczegółowo.

Świnia w wieku między 8 tygodniami, a 5½—6 miesięcy, nie nadaje się do bezpośredniego spożycia, a jedynie do wyrobu nietrwałych wędlin, a jeszcze lepiej do wyrobu kiszek.

Co do płci, to u sztuk młodych, w wieku od 7—8 miesięcy, nie odgrywa ona specjalnej roli. Dopiero przy cięższym towarze zachodzą różnice i tak n. p. knury i maciory mają mięso pośledniejszego gatunku; po ukończeniu 3—4 lat mięso ich jest ciemne, łykowate i suche, a mięso knurów ma nadto przykry zapach.

W części dotyczącej rodzaju transportu podnosi autor m. i., iż transport powinien się odbywać bez uszkodzenia świń, gdyż, pomijając nawet względy humanitarne, świnie o przekrwieniu podskórnem, powstałem na skutek uderzenia, kopnięcia i t. p., przedstawiają mniejszą wartość, a na wyrób n. p. bekonów nie kwalifikują się wogóle.

W rozdziale III. „Kupno i sprzedaż trzody chlewnej" rozwija autor przedewszystkiem rolę kupca nabywającego trzodę od producenta i wskazuje na stosunek, jaki powinien istnieć między kupcem, a hodowcą i konsumentem. Następnie omawia szczegółowo poszczególne momenty, związane z kupnem, jak:

— ważenie (zakup powinien się odbywać tylko według stwierdzonej żywej wagi zwierzęcia, a nie na oko);

— transport świń (do wagonu o powierzchni ładownej podłogi 21,3 m^2 można ładować w myśl obowiązującej instrukcji Min. Roln. i Ref. Roln. z kwietnia 1933 r.: 32—35 świń powyżej 150 kg., 45—50 świń powyżej 100 kg., 53—55 świń do 100 kg. i 71 prosiąt);

— straty na wadze podczas transportu (wynoszą one 3—5% ubytku na wadze przy 24 godzinnym transporcie kolejowym i 6 — 7% przy 48 godzinnym) oraz

— sprzedaż trzody chlewnej (ceny na trzodę chlewną kształtują się zazwyczaj najniżej w pierwszym i czwartym kwartale roku kalendarzowego, a najwyżej w drugim, a zwłaszcza w trzecim kwartale).

W rozdziale IV. „Systemy kwalifikacji trzody chlewnej na targowiskach i giełdach mięsnych" podaje autor systemy stosowanej klasyfikacji w poszczególnych krajach, a mianowicie: w Kanadzie, Stanach Zjednoczonych Am. Płn., Wielkiej Brytanji, Danji, Niemczech, Szwecji, Francji, Włoszech, Austrji, Budapeszcie, Czechosłowacji i W. M. Gdańsku.

W Polsce system klasyfikacji jest zbliżony do systemu niemiec-

kiego, przyczem na targowicy w Poznaniu i Mysłowicach notowanie cen odbywa się według następujących klas:

Świnie tłuszczowe ponad 150 kg.,
„ pełnomięsiste od 120 — 150 kg.,
„ „ „ 100 — 120 kg.,
„ „ „ 80 — 100 kg.,
„ mięsiste „ 80 kg.,
maciory i późne knury.

Rozdział ten kończy autor uwagą o Giełdzie Mięsnej w Warszawie, którą — z uwagi na wyjątkową trafność ujęcia, pokrywającą się w zupełności ze stanowiskiem, zajętem w tej sprawie jeszcze w 1934 r. przez miarodajne czynniki wojskowe — przytaczam dosłownie:

„Zaznaczyć należy, że zarówno rolnictwo, jak i rzemiosło rzeźnicko-wędliniarskie coraz więcej wyrażają niezadowolenia z istnienia Giełdy Mięsnej w Warszawie, która jest bardzo kosztowną instytucją. Najważniejszym argumentem, na który się giełda powołuje, to rygory, jakiemi zabezpiecza ona spłacalność kredytów, zaciągniętych w Kasie Targowej, a więc ogólnie biorąc: sądownictwo giełdowe. Argument ten przy bliższem zbadaniu nabiera wątpliwej wartości. Dobrodziejstwa, wypływające z funkcjonowania sądownictwa giełdowego, dałoby się zastąpić nie mniej, a raczej bardziej skutecznemi, a w dodatku (czego nie można lekceważyć) środkami, znacznie mniej obciążającemi obrót żywcem i mięsem. Tak więc kwestję utrzymania porządku targowego ustawa przemysłowa oddaje pod kompetencję władz komunalnych, a co się tyczy kredytów w Kasie Targowej, to sąd giełdowy jest niczem innem, jak sądem polubownym i zamiast sądownictwa tak kosztownej instytucji, jak Giełda Mięsna, wystarczyłby zwyczajny są polubowny. Kredytobiorca, zaciągając kredyt, mógłby podpisać deklarację, że podlega sądowi polubownemu, a sąd mógłby się ukonstytuować w znacznie przyjaźniejszej formie dla interesów rolnictwa. Miejmy nadzieję, że giełda mięsna zastąpiona zostanie w niedługim czasie Komisją Notowań Cen, na wzór takich komisyj w Mysłowicach, Toruniu i Poznaniu. Byłby to pierwszy zasadniczy krok w kierunku celowej regulacji krajowego rynku mięsnego o doniosłem znaczeniu".

W rozdziale V. omawia autor sposoby „Uboju i sprawiania świń oraz rozdrabniania mięsa" ilustrując przytem na rycinach poszczególne części mięsa i podając ich nazwę (karkówka, polędwica, kotlet, szynka i t. d.). Przed ubojem nie powinna świnia otrzymywać karmy

przez 12—15 godzin, a zmęczona drogą, pędzeniem i t. p. powinna wypocząć przynajmniej przez 24 godziny.

W rozdziale VI. „Waga rzeźna“ zaznacza autor, iż waga rzeźna u trzody chlewnej wynosi od 65—90%, zależnie od wieku, stopnia utuczenia, rasy i t. p.

W rozdziale tym autor przytacza również szczegółowe dane o wydajności rzeźniczej poszczególnych typów świń, opierając się przytem tak na podstawie osobiście przepracowanych licznych próbnych ubojów, jakoteż na podstawie danych z literatury.

W rozdziale VII. „Wydajność mięsa i tłuszczu“ przedstawia znowu autor liczne przykłady co do stosunku mięsa, tłuszczu (słoniny), kości, wnętrzności i odpadków, stwierdzonych u poszczególnych typów trzody chlewnej.

Rozdział VIII. traktuje o budowie histologicznej i składzie chemicznym mięsa (w zarysie), a rozdział IX. o własności wieprzowiny i jej ocenie.

W rozdziale X. „Badanie mięsa co do wągrzycy i włośnicy“ podnosi autor, iż mięso wieprzowe z każdej ubitej sztuki powinno być mikroskopijnie zbadane przez lekarza weterynarji względnie oglądacza mięsa, celem stwierdzenia, czy nie jest ono zakażone pasożytami, szkodliwemi dla zdrowia człowieka. Jednocześnie podaje autor opis najczęściej spotykanych u świń pasorzytów t. j. wągrzycy (wyjątkowo niebezpieczna dla człowieka, powoduje bowiem ślepotę lub śmierć chorego) i włośnicy.

W rozdziale XI. „Użytkowanie poszczególnych partyj wieprzowiny i tłuszczu“ opisuje autor sposób konserwowania mięsa przez solenie (na sucho albo przez zalanie ropą t. j. marynowanie) wędzenie i zamrażanie.

W dalszej części tego rozdziału podaje rodzaj i sposób wyrobu wędlin, szynek oraz konserw i smalcu, podając przytem cały szereg praktycznych wskazówek.

W rozdziale XII. „Zużytkowanie ubocznych produktów uboju“ przedstawia autor sposób wykorzystywania szczeciny, kości i innych odpadków ubojowych (krew, raciczki, gruczoły tarczykowe, grasica i błona śluzowa żołądka).

W zakończeniu tej książki autor występuje, przeciwko rozpanoszonemu u nas przerostowi pośrednictwa oraz przeciwko nadmiernym opłatom targowym i rzeźnym, pobieranym przez miejskie władze samorządowe.

Autor ocenia ujemnie rozporządzenie o dozorze nad mięsem i przetworami mięsnemi z dnia 30.VI.1932 r. przedewszystkiem w części, dotyczącej zakazu sprzedaży mięsa i wędlin w jednem pomieszczeniu, poczem w reasumcji stwierdza, iż całokształt zagadnienia, związanego z „produkcją, zbytem, przetwórstwem i konsumcją produktów rzeźnych, oczekuje jeszcze swego rozwiązania".

W recenzji powyższej starałem się przytoczyć te wszystkie momenty z omówionych prac prof. Konopińskiego, które mogą dać organom zainteresowanym w zaopatrywaniu wojska w mięso (oficerowie int., kwatermistrze, oficerowie żywn. i t. p.) pewną ilustrację obecnych stosunków na rynku mięsnym, oraz praktyczne wskazówki do należytego podchodzenia i umiejętnego rozwiązywania zagadnień, związanych z tym działem zaopatrywania.

Streszczenie, względnie fragmentaryczne wyciągi z książki, nawet obszerniej potraktowane, nie mogą dać zupełnego obrazu w sprawach przedstawionych tak wszechstronnie i wyczerpująco, jak we wskazanych pracach autora.

Z tego powodu sądzę, iż zainteresowani w tym przedmiocie powinniby się bliżej zapoznać z temi pracami i dlatego książki prof. Konopińskiego powinnyby się znaleźć we wszystkich bibljotekach jednostek administracyjnych.

(—) J. Drewniak, ppłk. int. dypl.

---

2) Jerzy Sierakowski — kierownik Oddziału Emerytur Izby Skarbowej w Poznaniu. — **USTAWA O ZAOPATRZENIU EMERYTALNEM FUNKCJONARJUSZÓW PAŃSTWOWYCH I ZAWODOWYCH WOJSKOWYCH** (Dz. U. R. P. Nr 20/34, poz. 160) **Z UWZGLĘDNIENIEM ZMIAN WPROWADZONYCH DEKRETEM PREZYDENTA RZECZYPOSPOLITEJ Z DNIA** 22.XI.1935 (Dz. U. R. P. Nr 85/35, poz. 521) — str. 100 — wydawnictwo księgarni Wł. Wilaka w Poznaniu na rok 1936.

Dekret Prezydenta Rz. z dnia 22.XI.1935 r. wprowadza cały szereg istotnych zmian do Ustawy Emerytalnej z dnia 11.XII.1923 r. tak, że jednolity tekst tej Ustawy ogłoszony w Dz. U. R. P. Nr. 20/34 poz. 160 stał się częściowo nieaktualny.

Zmiany te, które wchodzą w życie z dniem ogłoszenia t. j. 24.XI.1935 r. i ograniczają względnie rozszerzają uprawnienia emerytalne zainteresowanych osób są następujące:

Art. 2 przedłuża wymagany do uzyskania emerytury ministra czasokres z jednego roku na dwa, wprowadzając jednocześnie przepis, że na te wymagane dwa lata składają się wszystkie okresy przebyte kiedykolwiek na stanowisku ministra.

Opłaty emerytalne wymagane do zaliczenia służby kontraktowej do wysługi emerytalnej, oblicza się obecnie w wysokości 8% albo od tej grupy uposażenia, którą posiada zainteresowana osoba w czasie uiszczania tej opłaty, będąc jeszcze w służbie czynnej, albo od tej grupy, która stanowi podstawę wymiaru przy przejściu na emeryturę, np. jeżeli funkcjonarjusz państwowy w VIII gr. uposażenia zdecyduje się uiścić opłatę będąc w służbie czynnej i posiadając w chwili zadeklarowania chęci uiszczania opłaty VIII gr. uposaż. — opłatę tę obliczy mu się 8% od VIII grupy uposażenia, jeżeli jednak uiści tę opłatę dopiero po przejściu w stan spoczynku, a w międzyczasie awansuje do VI grupy uposażenia, obliczy mu się za ten sam czas 8% od VI grupy uposażenia.

Przepis art. 17 uprawniający zawodowych wojskowych, przechodzących w stan spoczynku ze stanowisk zajmowanych w stolicy, do otrzymania przez czas zamieszkiwania w stolicy 10% dodatku, został uchylony, natomiast wprowadzono przepis, obniżający uposażenie emerytalne zawodowych wojskowych, na wypadek zmian w stanie rodzinnym, które uzasadniają obniżenie uposażenia w służbie czynnej.

Art. 18 upoważnia Radę Ministrów do przyznawania emerytom na czas zamieszkiwania na obszarze W. M. Gdańska, dodatku do zaopatrzenia emerytalnego.

Zaliczenie służby wojskowej pełnionej w jednem z byłych państw zaborczych z poboru, z mobilizacji lub ochotniczo, uzależniono — bez względu na odmienne przepisy emerytalne danego państwa zaborczego — od posiadania w chwili wcielenia do wojska już w b. państwie zaborczem charakteru wojskowego zawodowego lub funkcjonarjusza państwowego z uprawnieniami emerytalnemi, lub od bezpośredniego przejścia ze służby wojskowej zaborczej do służby państwowej polskiej, cywilnej lub wojskowej, względnie do jednej z formacyj wojskowych uznanych przez Państwo Polskie. Okres przerwy nie przekraczającej jednego miesiąca nie stanowi przeszkody do zaliczenia tej służby. Ponadto Minister Skarbu uzyskał upoważnienie w przypadkach zasługujących na uwzględnienie, do zaliczenia tej służby według swobodnego uznania, nawet w wypadku braku bezpośredniego przejścia.

Art. 2. Dekretu wprowadza zupełnie nowy sposób zaliczania do

wysługi emerytalnej okresów służby w byłych państwach zaborczych, oraz zweryfikowanej pracy zawodowej, a mianowicie: „z czasu podlegającego zaliczaniu do wysługi emerytalnej z tytułu służby w b. państwach zaborczych, uwzględnia się tylko trzy czwarte rzeczywistej kalendarzowej służby, okresów zaś doliczonych do wysługi emerytalnej z tytułu korzystniejszego liczenia (służba wojenna na froncie, służba w kolonjach, zaokrętowanie i t. p.) nie uwzględnia się.

W praktyce przedstawia się to następująco:

Funkcjonarjusz państwowy, który posiada służby zaborczej 8 lat, przyczem 4 lata służby wojskowej, podlegające w myśl odnośnych ustaw b. państwa zaborczego podwójnemu zaliczeniu, a zatem posiada 12 lat wysługi, będzie miał zaliczone do wysługi emerytalnej 6 lat, ponieważ korzystniejszego liczenia nie uwzględnia się, a z rzeczywistej służby zalicza się tylko ¾.

Ograniczenia co do niepoliczalności okresów doliczonych z tytułu korzystniejszego liczenia służby w b. państwach zaborczych, nie dotyczą osób odznaczonych orderem „Virtuti Militari" lub „Krzyżem Niepodległości", funkcjonarjusz więc posiadający jedno z tych odznaczeń w przykładzie przytoczonym wyżej, będzie miał zaliczone do wysługi emerytalnej 9 lat.

Obliczenie lat zweryfikowanej pracy zawodowej do wysługi emerytalnej przy uwzględnieniu postanowień art. 97 ustawy i 2 Dekretu Prezydenta na przykładzie przedstawiać się będzie jak niżej:

Funkcjonarjuszowi państwowemu, posiadającemu 20 lat pracy zweryfikowanej i 16 lat 5 miesięcy służby państwowej polskiej, będzie zaliczone do wysługi emerytalnej na zasadzie art. 97 ustawy (1 rok pracy zawodowej za każdy pełny rok służby państwowej polskiej) 16 lat, z których na zasadzie art. 2 dekretu podlega zaliczeniu ¾ czyli 12 lat. Ogółem zatem okres czasu podlegający zaliczeniu w danym przykładzie wynosić będzie 28 lat i 6 miesięcy.

W wyżej wykazany sposób obliczane będą zaopatrzenia emerytalne wszystkim przechodzącym w stan spoczynku po wejściu w życie Dekretu Prezydenta z dnia 22.XI.1935 r., emerytom zaś, wdowom i sierotom, którym zaopatrzenie zostało przyznane przed wejściem w życie tego dekretu, zostaną zaopatrzenia przeliczone w myśl wyżej przytoczonych przepisów, z mocą obowiązującą od 1.IV.1936 r.

Zaopatrzenie emerytów b. państw zaborczych, t. j. takich, którzy w służbie państwowej polskiej nigdy nie pozostawali, przeliczeniu nie podlegają, natomiast obniża się to zaopatrzenie z dniem 1.IV.1936 r. o 10%.

Ograniczenia powyższe nie dotyczą wdów, które otrzymują do 50 zł. i sierot do 25 zł., jeżeliby zaś z przeliczenia pensja wdowia wyniosła mniej niż 50 zł. a sieroca 25 zł., wdowa otrzyma 50 zł. a sierota 25 zł.

W dalszym ciągu Dekret otwiera drogę tym wszystkim funkcjonarjuszom państwowym i zawodowym wojskowym, którzy przestali pełnić służbę przed dniem 1.X.1923 r., dając im możność zgłoszenia swych roszczeń do Skarbu Państwa z tytułu pełnienia służby w terminie do dnia 30.VI.1936 r. Niezgłoszenie uprawnień w tym terminie powoduje ich wygaśnięcie.

Możność zaliczenia pracy niepodległościowej Dekret rozciąga również i na tych funkcjonarjuszów państwowych i zawodowych wojskowych, którzy przeniesieni zostali w stan spoczynku przed 1.IV.1932 r. oraz wdowy i sieroty po tych osobach.

Nowy sposób obliczania czasu służby w b. państwach zaborczych oraz przerachowanie, dotyczy również funkcjonarjuszów prowizorycznych, podlegających Państwowemu Zakładowi Emerytalnemu.

J. W.

---

3) *A. Meszorer i dr. J. Warszawski, adwokaci.* — **WZORY PISM PROCESOWYCH W POSTĘPOWANIU CYWILNEM, ADMINISTRACYJNEM I PODATKOWEM** — *z komentarzami i przedmową St. Drelinga, sędziego Sądu Apelacyjnego* — str. 264. — Nakładem wydawnictwa „Prawoznawstwo" Warszawa.

Obywatel jako jednostka i członek zbiorowości ciągle obraca się w szrankach przepisów prawnych. O wiele bardziej skomplikowane, w porównaniu z okresem przedwojennym, życie współczesne wywołuje konieczność uświadomienia sobie sytuacji prawnej i zapoznania się z coraz bardziej złożonym mechanizmem obrotu prawnego. Dopiero bowiem przez zrozumienie i przemyślenie charakteru owych ram prawnych, w których realizuje się nasza działalność i w których rodzą się i winny być rozwikłane stosunki sporne, daje myślącemu obywatelowi poczucie pożądanej pewności i świadomość, że przy obronie swych praw nie popełni rażących błędów.

Czasem jednostka broni swych praw na drodze sporu sama i najczęściej czyni to bez należytej znajomości stanu prawnego i z zupełnym brakiem prawnego wyczucia, a gdy zwraca się o pomoc do

obrońcy, staje się widocznem, że wskutek wadliwego postawienia sprawy w okresie zapoczątkowania postępowania przez stronę dzia łającą bez kierownictwa obrońcy, wskutek niejasnego lub zgoła błędnego pod względem prawnym pojmowania przez stronę jej sytuacji, interesy strony, skądinąd słuszne i zasługujące na ochronę, są narażone na szwank.

Pragnąc przyjść z pomocą przedewszystkiem nie prawnikom, lecz szerokim warstwom społecznym, w orjentowaniu się w zawiłych postanowieniach Kodeksu Postępowania Cywilnego, Kodeksu Zobowiązań, Ordynacji Podatkowej, Rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej o postępowaniu administracyjnem i innych norm prawnych, autorzy w sposób dostępny i jasny opracowali szereg wzorów pism procesowych, odpowiadających licznym wypadkom praktycznym oraz stanom faktycznym i prawnym, stale spotykanym.

Pod każdym wzorem autorzy zamieścili krótkie, ale wyczerpujące komentarze, które podają nie tylko podstawę prawną, na jakiej dany wzór pisma jest oparty, ale zawierają ponadto cenne wyjaśnienia, mogące służyć za wskazówki, jak należy opracowywać sprawy analogiczne do podanej we wzorze.

Podręcznik zawiera wzory wszelkiego rodzaju pozwów do sądów, najczęściej spotykanych w praktyce życiowej i sądowej, oraz wzory poszczególnych pism, składanych w toku procesu jak również w rozmaitych sprawach postępowania niespornego i egzekucyjnego, oraz administracyjnego i podatkowego, w których strony mogą same występować przed sądami lub władzami administracyjnemi.

J. W.

KOMITET REDAKCYJNY:

1) Płk. int. dypl. dr. Karol Rudolf, 2) Płk. int. dypl. Henryk Stypułkowski, 3) Płk. int. dypl. Ignacy Witek, 4) Ppłk. int. dypl. Tadeusz Fonferko, 5) Ppłk. int. dypl. Stanisław Burnagel, 6) Ppłk. int. dypl. Eugenjusz Kalinowski, 7) Ppłk. int. dypl. Władysław Wróblewski, 8) Ppłk. int. dypl. Augustyn Gruszka, 9) Ppłk. int. dypl. Jan Drewniak, 10) Mjr. int. dypl. Jakób Pajerski, 11) Ppłk. int. dypl. Walenty Indyk, 12) Ppłk. int. dypl. Michał Wierzbicki, 13) Mjr. int. dypl. Stanisław Pachel, 14) Mjr. int. dypl. Stanisław Śliwa, 15) Mjr. int. Kazimierz Streer.

REDAKTOR:

Mjr. int. dypl. dr. Jan Aleksy Wilczyński.

SEKRETARZ REDAKCJI:

Mjr. int. dypl. w st. sp. Alfred Grabowski.

KIEROWNIK ADMINISTRACJI:

Kpt. int. dypl. Bolesław Pogonowski.

ADRES REDAKCJI I ADMINISTRACJI: Warszawa, ulica 6-go Sierpnia 3/5, Ministerstwo Spraw Wojskowych Departament Intendentury; Redakcja: pokój 93, telefon wewn. M. S. Wojsk. 2461 Administracja: pokój 112, telef. wewn. M. S. Wojsk. 2464.

Konto w P. K. O. 12.835.

WARUNKI PRENUMERATY: 18 zł rocznie, 9 zł półrocznie, 4.50 zł kwartalnie wraz z przesyłką pocztową względnie z odnoszeniem do domu. Cena pojedyńczego zeszytu 5 zł. Zagranicą: 36 zł rocznie, 18 zł półrocznie, 9 kwartalnie, 10 zł za pojedyńczy zeszyt.

WARUNKI OGŁASZANIA PRAC W „PRZEGLĄDZIE INTENDENCKIM".

1. Najbardziej pożądane są prace krótkie i zwięzłe, nieprzekraczające jednego arkusza (16 stron) druku.
2. Prace do druku należy przesyłać pod adresem Redakcji najpóźniej na sześć tygodni przed początkiem każdego kwartału.
3. Prace mają być pisane na maszynie, po jednej stronie arkusza, w podwójnym odstępie wierszy, z pozostawieniem marginesu oraz pół strony wolnego miejsca ponad tytułem pracy dla uwag Redakcji.
4. Prace powinny być starannie wykończone pod względem stylu i pisowni. Znaczniejsze poprawki stylistyczne lub ortograficzne uskutecznia Redakcja na koszt autora przez potrącenie odpowiedniej kwoty z honorarjum autorskiego.
5. Klisze dla prac są wykonywane tylko w razie konieczności, ze względu na jasność i przejrzystość treści pracy.
6. Redakcja zastrzega sobie prawo czynienia wszelkich poprawek i skracania nadesłanych prac, gwarantując równocześnie nienaruszenie zasadniczych myśli autora.
7. Prac nadesłanych do Redakcji nie zwraca się w żadnym wypadku.
8. Honorarja autorskie wynoszą: za normalny (50-literowy) wiersz garmondu — 25 groszy, za normalny (65-literowy) wiersz petitu — 30 groszy. Każdy rozpoczęty wiersz liczy się za cały.
9. Rysunki, plany, tablice i szkice, załączone do prac, są honorowane jedynie wtedy, gdy stanowią oryginalną pracę autora i są tak poprawnie wykonane, że kwalifikują się do zdjęć na klisze. Wynagrodzenie za nie wypłaca się w/g skali: 1 strona — 10 zł, ½ strony — 5zł, ¼ strony — 2.50 zł.

GŁÓWNA DRUKARNIA WOJSKOWA,
WARSZAWA, UL. PRZEJAZD Nr 10